



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Mutluluklar Diler

ÇUBUK TURŞUSU



2 kg küçük boy salatalık
15-20 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı limon tuzu
1 çaybardağı kaya tuzu
1 çay bardağı üzüm sirkesi
1 tal kaşığı tane karabiber
Yarım demet kalın saplı dereotu
2 adet efne yaprağı
1 şişe maden suyu
Yeteri kadar su

- # Bir gece önceden su kaynatılır ve soğumaya bırakılır.
- # Salatalıklar çok iyi yıkanır, suyu süzülür. Sterilize edilmiş iğneyle bir kaç yerine delik atılır.
- # Uygun büyüklükte bir kavanoza ilk kat salatalıklar dikey olarak dizilir.
- # Soyulmuş bütün sarımsakların, karabiberin, tuzun, limon tuzunun, dereotunun, defne yaprağının yarısı bırakılır.
- # İkinci kat salatalıklar da yerleştirilir. Kalan malzemeler konur.
- # En üste maden suyu, sirke gezdirilir. Kalan kısım hazırlanan suyla tamamlanır.
- # Kavanozun kapağı sıkıca kapatılır. Üç hafta serin bir ortamda bekletilir. Suyu eksilirse sirke ilave edilebilir.

Not: Çubuk Ankara'nın turşusuyla ünlü ilçesidir. Burada turşu sert kuyu suyuyla hazırlanır. Maden suyu, kuyu suyunun verdiği mineralli tadı vermek için kullanılmıştır.