



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

KELEK TURŞUSU



1 – 1,5 Kg. kelek (ham kavun)
1 ay bardağı sirke
1 Baş sarımsak
4 Adet kesme şeker
1,5 çorba kaşığı kaya tuzu
2 Dilim bayat ekmek içi
1 Tatlı kaşığı limon tuzu
7 – 8 Dal maydanoz
Su

- # Kelekler iyice yıkanır, büyükse bir kaç parçaya kesilir.
- # Parçaların her biri tuzlanır. Tuzlu şekilde 4 - 5 saat dinlendirilir.
- # Kelek parçaları süre sonunda tekrar yıkanır, tuzları giderilir.
- # Turşu kurulacak kavanozun dibine bayat ekmek içi konur.
- # Üzerine yıkanıp suyu süzülen kelek parçaları aralarına dövülmüş sarımsak konarak sıkıca yerleştirilir.
- # Keleklerin üzerine sirke dökülür, kavanozun kalan boş kısmı su ile doldurulur.
- # Su ve sirke çukur bir kaba boşaltılır, üzerine tuz, şeker ve kaya tuzu konur, karıştırılır, tekrar keleklerin üzerine dökülür.
- # En üste bütün maydanozlar konur ve kavanozun kapağı sıkıca kapatılır.
- # Turşu oluşurken köpük olabilir, köpükleri alınıp üzerine sirke ilave edilir.
- # 10 gün sonra servise sunulur.

Not: Kelek turşusu yaparken aralarına acı sivri biber de yerleştirilebilir.