KÝVÝ TURÞUSU

Kategori : Turþular

Yayýnlayan Admin 2014/12/13

KÝVÝ TURÞUSU

MAZEMELER

1-Ýki kilo kivi (orta derecede olgunlaþmýþ)

2-on-oniki diþ sarýmsak

3-bir yemek kaþýðý dolusu pul biber

4-iki yemek kaþýðý dolusu tuz

4-iki kahve fincaný sirke

YAPILIÞI: kivileri yýka, soy ve doðra.derin bir kaba al.biber,tuz ve sarýmsak (ezilmiþ) ayrý bir kapta iyice karýþtýr. karýþýmýn yarýsýný doðradýðýn kivilere ilave et . silkeleyerek iyice karýþtýr. uygun kavanoza doldur. Üzerine sirkeyi ve artan karýþýmý ilave et. Serin ve güneþ almayan bir yerde altý-sekiz saat beklet(kiviler iyice suyunu salmýþtýr). Üstünü örtecek kadar soðuk su ilave et. Kapaðýný hava almayacak þekilde sýkýca kapat.doðrudan güneþ almayacak serin bir yerde on-on üç günde turþunuz olgunlaþacaktýr.

Not:1-turþu suyunu hazýrlarken:suya az tuz ilave ederek kaynatýp soðuduktan sonra turþunun üzerine dökmek daha uygundur.

2-2006 yýlýnda ilk KÝVÝ TURÞUSU yapan kiþi olarak mutluyum(fikir ve teþvik,aðabeyim Melih FALAKAOÐLU'na aittir). www.pervinengin.net

……..