

Yayın Adı Hürriyet Cumartesi Moda&Yaşam
Referans No 32967493
Renk Renkli

Yayın Tarihi 19.10.2013
Etki Tarafsız
STxCM 282,78

Küpür Sayfa 1
Tiraj 427985
Sayfa 13

Turşu yapmanın incelikleri

Kuru fasulyenin, nohudun yanında olmazsa olmaz. Köfte ve sandviçle yakın arkadaşır. Evde yapılmasının tadından yenmez. Turşudan bahsediyorum elbette. Size bugün bazı tüyolar vereceğim

Refika Birgül
 rbirgul@huyiye.com.tr
 REFİKA'NIN MUTFAĞI

Size neredeyse bütün turşuları kurarken işinize yarayacak temel mantığı anlatmak isterim. **Turşuluk** malzemeler yıkanır, hazırlanır. **Kelek, acur** gibi büyük olanlar diğerlerine yakın boyarlarda kesilir ve olabilecek en sıkışık şekilde dezenfekte edilmiş kavanoza yerleştirilir. Üzerine altın oranla **su, sirke ve tuz** eklenir. Tüm malzemeleri kaplayıp kavanozun boğazına gelecek kadar bu karışımı doldurulur. Daha sonra kapığı sıkıca kapatılıp serin ve karanlık bir yerde **3-4 hafta** bekletilir. Bu keyifli süreç sonunda turşunuz yemeye hazır olacaktır.

Turşu, tarlalarda güneş gittikten sonra **meve** vermiş ancak kızarmak vakti olmayan güzelliklerin kışa taşınması için nefis bir tasarruf yöntemidir. **Bulgur pilavı** yaptığınızda yanında turşu yeme arzusu sadece bir zevk değil dengeli beslenmenin de güzel bir parçası.

Turşu yaparken en önemli konu **turşunun suyunu** yapmak. Suyun içme suyu olması önemli. **Altın oran** denen karışımda, su, sirke ve tuz olmalı. Bir litre suya bir çay bardağı sirke, iki buçuk çorba kaşığı deniz veya kaya tuzu konmalı. Tuz iyice eriyene kadar karıştırılmalıdır, bu sudan **kavanozunuz** ne kadar alırsa o kadar koyun. Yani bu orana göre yapacağınız miktar kavanozlarınızda ve malzemenize göre değişiklik gösterebilir.

NELERDEN TURŞU YAPILIR?

Sarmısak, acur, domates, her çeşit **biber**, ufak **patlıcan**... Bunların hepsinden ve daha fazlasından turşu yapılabilir. Burada nelerden yapacağınız hepsinin boyunun birbirine yakın olmasında fayda var. Örneğin



İlk başlayanlar için biber turşusu

Tüm bilgiler ışığında hiç turşu yapmayanların hayal etmeleri için, hatta evdeki malzemeyle turşularını kurabilmeleri için aldığımız sivribiberlerden bir turşu tarifi vermek isterim. Bende bu turşunun yeri aydındır. **Pizza** ve **pide** üzerinde inanılmaz lezzetli oluyor. Yemeye biber katıyor gibi kullandığınızda tatlı ekşi bir boyut kazandırabiliyor.

Malzemeler

20-25 tane sivribiber. Bunların sığabileceği bir kavanoz, içme suyu, deniz tuzu, sirke, nohut veya ekşi maya ekmeği. İlk olarak dezenfekte ettiğiniz kavanoza altı nohut ve iki dış sarmısak yerleştirin. Sonra turşu olacak biberleri güzelce **yıkayın**. İsterseniz turşulaşmasını hızlandırmak için **kürdaneli küçük bir-iki delik** açın. Sonra kavanoza sıralı bir şekilde **dizin**. Sıralı olmak

kekik gibi büyük parçalardan yapılacakları bunları **bıçakla delmek** gerekir ki, su iyice içeri nüfuz edebilsin. Bir keleş 4-5 yerinden merkezine kadar delmeniz yeterli olacaktır.

Kurduğunuz turşunun güzel olması için mayalanmaya ihtiyacı var. Bunun için yöntemlerden biri **nohut**, diğeri doğal ekşi **maya ekmeğinden** küçük parçalar koymak. İkisi de çok güzel çalışıyor. Beyaz ekmeğin mayalanma şekliyle hızı farklı olduğu için genelde eriyor ve tabiri caizse turşunun 'mayası bozuk' oluyor, güzel sonuç alamıyor.

Turşunun güzel olması ve bozulmaması için bir diğer husus da turşuyu koyacağınız kavanozun sterilizasyonu. Ben genelde kaynar suya batırıp çıkardıktan sonra fırında yüksek ısıda kurutuyorum, hâlâ ılıkken de turşumu kunuyorum. Turşuyu hazırladıktan sonra kapaklarını sıkıca kapatmak da çok önemli. Ancak kavanoz kapaklarını sterilize ederken, fırında çok bekletmemenizi öneririm; içlerindeki plastik kısım yanabilir.

Turşunun kalan suyunu tekrar kullanabilir, aromaların birbirine karıştığı nefis turşular elde edebilirsiniz.

Evde yapmak güzeldir, çünkü...

- Dışarıdan aldığımız turşulara ya katkı maddeleri girebilir ya da suya katılan tuz oranı yüksek olabilir. Böylece günlük tuz tüketiminizi artır.
- Turşu bakliyatlarla tüketildiğinde hazm

- kolaylaştırır, yemeği daha zengin hale getirir.
- Evde her an bir tabak daha dolduracak hazır bir mezenin olması çalışan insanlar için hayat kurtarabilir. Bir peynir

- tabağının yanında veya meze masasında...
- Küçük bir bahçeniz varsa artık kızarmayacak domatesleri, büyütmeyecek salatalıkları değerlendirimin en güzel yöntemi.

BAHAR KİTAPÇI