

Turşu Yapalım

Yiyecekleri bozulmadan uzun süre saklamanın yollarından biri turşu yapmak. Domates, salatalık, lahana, biber, pancar, havuç gibi sebzeler turşu yapımında sıkça kullanılır. Biz de burada kornişon adı verilen bir salatalık türüyle salamura kullanarak turşu yapacağız.

Turşu yapmak için gereken malzemeler:

- İki litrelik bir kavanoz
- On diş sarımsak
- Beş tane taze nane yaprağı
- Bir limon
- On tane nohut
- Bir havuç
- Bir kilogram kornişon
- Beş bardak kaynatılmış su
- Bir yemek kaşığı dolusu iri tuz

Turşu yapımında kullanılan yöntemlerden biri salamura. Salamura aslında bir tuzlu su çözeltisi. Bu çözelti içinde laktik asit bakterileri adı verilen bakteri türü gelişebiliyor.

Laktik asit bakterileri sebzelerin içerdiği şekeri kullanarak laktik asit üretir. Bu olaya fermentasyon denir. Oluşan laktik asit sayesinde turşunun bozulmasına neden olabilecek bakteriler gelişemez. Fermentasyonla turşu oluşmaya başlar. Turşu oluşumu sebzenin tadının ve görüntüsünün değiştiği kimyasal bir değişimdir.

Önce tüm sebzeleri iyice yıkayın.

- 1 Kaynatılmış suya iri tuzu ekleyin ve karıştırıp soğumaya bırakın. Salamura hazır!

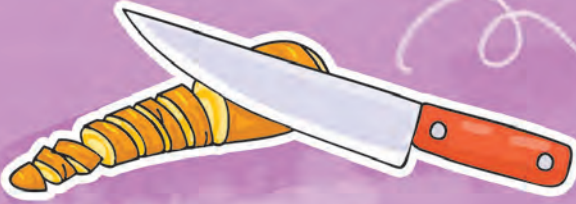
- 2 Sarımsakların kabuklarını soyun. Sarımsakları ve nane yapraklarını kavanozun en altına yerleştirin.





- 3 Limonu yuvarlak olarak dilimleyin ve kavanoza ekleyin.

Limon turşunun asitliğini artırır. Asidik ortamda laktik asit bakterileri gelişirken zararlı bakteriler gelişemez. Böylece turşu zararlı bakterilerden de korunmuş olur.



- 4 Havuçları dilimleyin ve nohutlarla birlikte kavanoza ekleyin.



Havuç ve nohut bol miktarda nişasta içerir. Nişasta parçalanarak şekere dönüşür. Bu şeker, bakterilerin gelişimi için ek bir besin kaynağı oluşturur.



- 5 Kornişonlar iriyse bir çatal yardımıyla üzerinde birkaç delik açın. Böylece salamura kornişonun içine daha iyi işler. Kornişonları da kavanoza ekleyin.



- 6 Tüm malzemelerin üzerini örtecek şekilde salamurayı kavanoza doldurun.



- 7 Kavanozun ağzını sıkıca kapatın. Kavanozu serin bir ortamda 3-4 hafta bekletin. Kornişonların rengi değişmeye başladığında turşunuz oluyor demektir!

Kavanozu sıcak bir ortamda bırakırsanız turşuyu bozan zararlı mikroorganizmalar gelişebilir. Sıcaklık, tıpkı diğer kimyasal tepkimelerde olduğu gibi turşu yaparken de önemli bir etken.

