

Rus Usulu Salatalik Tursusu

Malzemeler

2 kilo tursuluk salatalik

Yarim bardak sirke

2 corba k. seker

100 gram tuz

Sarimsak disleri ve karabiber taneleri

Yapilisi

Salataliklari yikayin kurutun ve sarimsak disleri ve karabiber taneleri ile 3 litrelik bir kavanoza yerlestirin.Aralarina hardal tohumu ve dere otu da koyabilirsiniz. Uzerine kaynar su dokun. 15 dakika kadar ilinmasini bekleyin, sonra suyu bir kushaneye suzun. Suya tuz, seker ve sirkeyi ekleyin. Birkac dakika kaynatin ve tekrar geri kavanoza dokun. Kavanozu sikica kapatip bas asagi cevirin. Yogurt yapar gibi battaniye veya havluya sarip sarmalayin. Ertesi gun cikarip serin ve karanlik bir yerde saklayin. Birkac gun icinde yenmeye hazir olacaktir.