


# Kornişon Turşusu

Yaklaşık 2 kavanoz 500 ml

   çok pratik

 yaklaşık 20 dakika



## Malzemeler:

### Malzemeler:

- 1 poşet Dr. Oetker Turşukur
- 3,5 su bardağı su
- 2,5 çay bardağı sirke
- 750 g kornişon

## 1 Hazırlanışı:

Suyu kaynatıp ocaktan alın. 5-10 dakika soğutup cam kaba boşaltın. Üzerine Turşukur poşetini boşaltıp eriyinceye kadar karıştırın ve soğumaya bırakın.

Kornişonları yıkayıp boyları büyük olanları dilimleyin ve kavanozlara doldurun. Soğuyan turşu suyuna sirkeyi ekleyin. Bu salamura karışımını kepçe yardımı ile kornişonların olduğu kavanozlara, hava boşluğu kalmayacak şekilde ağzına kadar doldurun ve kapaklarını sıkıca kapatın. Oda sıcaklığında ve karanlık ortamda bekletildiğinde mevsim sıcaklıklarına bağlı olarak 10-20 günde turşunuz olur.

Turşunuzun kapağını açtıktan sonra buzdolabında muhafaza edin.