PETITE GOURMETS

HINT

Limon Turşusu

Baharatlarla otantik Hint limon turşusu (Limon Turşusu) tarifi. Meze veya garnitür olarak mükemmel ev yapımı limon turşusu. 30 dakikada hazır!

10 min	20 min	30 min	4	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 2 limon
- 1 chili biber
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı hardal
- 1 çay kaşığı kimyon
- 3 yemek kaşığı pudra şekeri
- 1 tutam deniz tuzu
- 5 köri

Yapılışı

1. **Kavanozları hazırlayın**

   Cam kavanozları sıcak sabunlu suyla iyice yıkayın. Kavanozları 100°C (200°F) fırında 10 dakika dik tutarak sterilize edin. Çıkarın ve oda sıcaklığında tamamen soğumaya bırakın.

2. **Limonları hazırlayın**

   2 limonu soğuk akan su altında iyice yıkayın. Yaklaşık 3mm (1/8-inç) kalınlığında ince dilimler halinde kesin, keserken çekirdekleri çıkarın.

3. **Baharatları kavurun**

   Kalın tabanlı bir tavada 3 yemek kaşığı yağı orta ateşte ısıtın. 2 yemek kaşığı hardal tohumu ve 1 yemek kaşığı kimyon tohumu ekleyin. Patlamaya başlayıp kokulu hale gelene kadar 30-45 saniye pişirin.

4. **Add curry leaves**

   Sıcak yağa 5 köri yaprağı ekleyin. Çıtır hale gelip aromalarını salana kadar 1 dakika kızartın, sıçrayabileceği için dikkatli olun.

5. **Turşuyu pişirin**

   Tavaya dilimlenmiş limonları, 1 çay kaşığı zerdeçal ve 1 tutam tuz ekleyin. Limonları baharatlı yağla kaplamak için nazikçe karıştırın.

6. Ara sıra karıştırarak orta ateşte 8-10 dakika pişirin, limonlar yumuşayıp sularını salana kadar. Karışım parlak görünmeli ve limon kabukları çatalla delindiğinde yumuşak olmalı.

7 **Soğutun ve saklayın**

Ateşten alın ve yaklaşık 30 dakika oda sıcaklığında tamamen soğumaya bırakın. Sterilize kavanozlara aktarın, limonların yağla kaplandığından emin olun.

8 Kavanozları sıkıca kapatın ve buzdolabında saklayın. Lezzetlerin gelişmesine izin vermek için servis etmeden önce en az 3-4 gün olgunlaştırın.

Besin Değerleri

44	1.2g	8g	1.1g	2g	3g	49mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

En iyi doku ve lezzet için sıkı, kalın kabuklu limonları seçin. Aşırı olgun veya yumuşak limonlardan kaçının çünkü turşu işlemi sırasında lapa gibi olabilirler.

Kullanımdan önce tüm ekipman ve kavanozların tamamen temiz ve kuru olduğundan emin olun. Herhangi bir nem bozulmaya yol açabilir ve turşunun raf ömrünü azaltabilir.

Lezzetlerini artırmak ve daha aromatik bir turşu yaratmak için yağ eklemeden önce bütün baharatları kuru tavada hafifçe kavurun.

Turşuyu servis ederken kontaminasyonu önlemek ve tazeliği korumak için her zaman temiz, kuru tahta kaşık kullanın.

Lezzetlerin tam olarak gelişmesi ve kaynaşması için tüketmeden önce turşunun en az bir hafta dinlenmesine izin verin.

Servis ederken havaya maruz kalmayı ve kontaminasyonu en aza indirmek için turşuyu ayrı kavanozlarda küçük porsiyonlar halinde saklayın.

Saklama sırasında yağ seviyesi turşu yüzeyinin altına düşerse, koruyucu bariyeri sürdürmek için biraz daha yağ ekleyin.

İlk birkaç gün saklamadan sonra tatmayı ve baharları ayarlamayı deneyin, lezzetler tam olarak yerleşmeden önce gerekirse daha fazla tuz veya baharat ekleyin.