



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BEBEK LAHANALI TURŞU

1 kg brüksel lahanası
1 çay bardağı sirke
1 çay bardağı kaya tuzu
10 diş sarımsak
Su

Brüksel lahanaları güzelce yıkanır. Yorgan iğnesiyle bir kaç yerine delik atılır. Sarımsaklar tuzun yarısıyla ezilir. Uygun büyüklükte bir kavanoza brüksel lahanaları aralara sarımsak konarak yerleştirilir. Üzerine kalan tuz, sirke ve kavanozu tamamlayacak kadar su ilave edilir. Kavanozun kapağı kapatılır. Serin bir ortamda 10 gün bekletilir.