



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAHANA TURŞUSU (EDİRNE)

<https://www.edirneden.com>

Lahanalar bütün olarak topraktan yapılmış büyük küplerin içine doldurulur. Kaya tuzu denilen kalın tuz sulandırılarak ilave edilir. Serin bir yerde bir iki ay süreyle bekletilir. Teneke kutularda da yapılması mümkün olup, tenekenin kenarları kurşun ile lehimlenerek kapatılmaktadır.

[ML@ Lahana Turşusu Videosu](#)

© lezzetler.com tarif no:51147 • adı:Lahana Turşusu (Edirne) • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:20.09.2024 - 11:38