



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAHANA TURŞUSU

1 adet orta büyüklükte lahana
1 kilo sirke
10 diş sarımsak
Yeteri kadar tuz

Turşu için küçük, sıkı kelle yapan beyaz lahanalar kullanılır. Önce lahananın dış yapraklarını temizleyiniz. Lahananın dip tarafını oyup koçanını çıkarınız. Dörde bölünüz. Bir bıçakla kıyınız. Büyükçe bir tepsiye kıydığınız lahanaları boşaltıp bol tuz ile ovunuz. Tuzla-yıp iyice ovduğunuz lahanaları tepsinin ortasına toplayınız. Üzerine bir tahta veya küçük bir tepsi yerleştiriniz, tepsinin de üzerine herhangi bir ağırlık koyup (Mesela su dolu bir tencere.) 6-7 saat bekletiniz. Bu işlemi akşamdan yaparsanız sabaha hazır olur Sarımsakları ayıklayıp, bir havanda tuzla dövünüz. Sirkeyle dövülmüş sarımsağı karıştırıp turşu yapacağınız zamana kadar bekletiniz. Lahanaları silkeleyip turşu kabına veya çarp kavanoza yerleştiriniz. İyice bastırmak için bir ağırlık, en iyisi su dolu bir naylon torbayla bastırınız. Hazırladığınız tuzlu sirkeyi üzerine dökünüz. Lahanaların üstünü kapatacak kadar su ilave ediniz. 10 gün içinde, zaman zaman suyunu savurduğunuz, turşunuz hazır olur. Turşuyu daha çabuk yapmak için önceden biraz haşlayarak aynı işlemi yaparsanız, iki gün içinde yenecek duruma gelir. Arzu eden sirkeye kırmızı pul biber katabilir. Limon dilimleri de konabilir.