LAHANA TURŞUSU

Küçük lahanalar alıp, dış kabuklarını çıkarıp, koçanlarını dipten keserek dörder parçaya ayırınız. Dip taraflarını koparmayıp, lahanayı üst tarafı ayrılmış, dip tarafı bitişik halde bırakınız. Sonra da bol su içinde, parçalamadan dikkatle yıkayınız. Alt tarafında musluk bulunan küçük bir kabın içine biraz su serptikten sonra anlatılan şekilde kesilen lahanaları kabın dibine yerleştiriniz, sonra üzerine tuz serpiniz. Yine üzerine biraz su serpip bir sıra tuz serpip bir sıra daha lahana yerleştirip, arkasından tuz serpiniz.
Bütün lahanaları bu şekilde yerleştirdikten sonra kabı sıcak su ile ağzına kadar doldurunuz. Sonra kapağını kapatıp, üstünü kalın yünlü kumaşla sarınız. Bir kaç gün sonra (2-3 gün) kabın musluğunu açıp su almağa ve kabın üstünden dökmeğe başlayınız. Bunu 7-8 defa tekrarlayınız. Her seferinde de musluktan aldığınız suyu, üst taraftan koymadan önce iyice çalkalayınız. 5-6 gün sonra bir kap içinde şirke ile eksi hamur mayasını karıştırıp kovulaştırdıktan sonra, kabın musluğundan alacağınız suyun içine iyice karışmasını sağlayınız. Sonra bu suyu elekten geçirerek yine içinde turşu yaptığımız malzemeye boşaltınız. Bir kaç gün sonra biraz ekşi peyniri bir kap içinde dövüp suyla karıştırarak turşu üzerine dökünüz. Daha sonra da turşulu kabı hergün biraz çalkalayınız. Bir hafta geçtikten sonra tursunuz hazır olacaktır.

© lezzetler.com tarif no:87141 • adı:Lahana Turşusu • gönderen:güvey • indirme tarihi:24.04.2024 - 07:05