



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAHANA TURŞUSU (SİRKEDEN)

Önce lâhana yapraklarını tuzlamalı ve oğmalıdır.

Büyük bir kevgir içerisine koyup üzerine ağır bir cisim koyarak, 24 saat kendi haline bırakmalıdır.

Tuz, lâhana sularıyla süzöldükten sonra, lâhanaları çıkarıp asıl turşu kabına, güzelce istif etmeli ve üzerine bilindiği gibi, sirke doldurup, yine ağır bir cism koymalıdır. Bu ağır cisim, temiz bir deniz kaya parçası olmalıdır. Ve kavanoza uyacak bir tahta üzerine konmalıdır. Çünkü, demir vesaire madenlerin sirke temaslari asitler bakımından muvafık değildir.
