



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİFT MUHALLEL MUHALLÂ

Kitâbü't-Tabih 13. yy yemek kitabı

(Tatlı şalgam turşusu)

Orta boy şalgamlar alınıp soyulur, ufak doğranır. Üstüne biraz tuz atıldıktan sonra baharat karışımından ve güzel kokulu otlardan biraz serpilip şalgamla iyice ovalanır. Sonra gerekli miktarda sirke alınıp yarım kilogram şalgam başına 65 gr. bal düşecek şekilde eklenir ve azıcık safranla renklendirilir. Şalgamların üstünü kapatmaya yetecek kadar sirke ve bal eklenmelidir. Cam bir kavanoza yerleştirilip oluncaya kadar ağzı sıkıca kapalı tutulur, sonra kullanılır. Tatlı olmayan şalgam turşusu yapılacaksa şalgam doğranıp tuzlu suda biraz haşlanıp üstüne baharat karışımından biraz serpilir. Üstünü örtecek kadar sirke eklenir, olunca kullanılır.