



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALATALIK BRÜKSEL LAHANASI VE ŞEKER BEZELYE TURŞUSU

<https://www.elele.com.tr>

2 yemek kaşığı şeker
1.5 su bardağı salatalık, şerit şerit dilimlenmiş (sebze soyacağı yardımıyla kolaylıkla yapabilirsiniz)
100 gr. şeker bezelye, ince dilimlenmiş
100 gr. Brüksel lahanası
2 yemek kaşığı susam tohumu, az kızartılmış, servis için
Turşu suyu için:
1.5 su bardağı elma sirkesi
1 tablet sebze bulyon
6 büyük yeşil limon
6 büyük tane biber
1 küçük kırmızı acı biber, doğranmış

Turşu suyu için, bütün malzemeleri sos tavaasına koyun. Kaynatın ve sonra altını kapatın. Bütün sebzeleri ılınmış turşu suyu içerisinde kenarda 30 dakika bekletin, demlensin. Üzerinde susam tohumu gezdirerek tavuğun ya da balığın yanında servis edin.

