



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACELE LAHANA TURŞUSU

1 adet orta boy lahana
1/2 litre sirke
1 demet kuru sarımsak
Tuz

Lahananın yapraklarını tek tek ayırın ve bol su altında yıkayın. Küçük parçalar halinde kesin. Bir tencerenin içine koyarak bol suda haşlayın. Süzgeç ile sudan alın ve suyunu süzün.

Çukur bir kaseğin içine sirkeyi koyun. İçine küçük küçük kıyılmış sarımsak ile tuzu katın. Haşlanmış ve soğutulmuş lahanaları da içine atın ve buzdolabına koyarak bir kaç saat beklettikten sonra servis yapın.

Not: Lahanaların üzerleri sirke ile örtülmediği takdirde yarım saatte bir defa lahanaları alt üst etmeniz gerekecektir. Lahana turşusunu servis tabağına aldıktan sonra üzerine az miktarda zeytinyağı damlatın ve sonra servis yapın.



Fotoğraf "I" tarafından gönderildi. 29.12.2020