



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ HAVUÇLU LAHANA TURŞUSU

Lahana
2 kilo havuç
Yarım kilo sivri biber
Maydanoz
1 su bardağı üzüm sirkesi
1 su bardağı kaya tuzu
4-5 baş sarımsak
Sıcak su

Lahanayı yıkayıp doğrayalım ve süzelim, üzerine tuz serpip karıştıralım, havucu ve sivri biberi yıkayıp süzelim. Sivri biberlerin ucunu keselim. Turşu bidonuna lahana havuç ve biber koyalım sarımsak ve bir yemek kaşığı kaya tuzundan dökelim tekrardan lahana havuç ve biber koyup sarımsak ve tuz ilave edelim. Malzemeler bitinceye kadar aynı işlemi uygulayalım en üste tuz ve sirke dökelim sıcak suyu üzerine boşaltalım maydanozla üzerini örtüp kapağını sıkıca kapatalım.
