



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ TURŞUSU (DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 orta boy beyaz lahana
1 kg kırmızı pancar
10 adet acı biber
1 tatlı kaşığı toz şeker
5 yemek kaşığı tuz
3 litre su

İlk olarak beyaz lahanalar yıkanır, arzu edilen büyüklükte doğranır, kaynayan suda istenilen kıvamda haşlanır ve soğumaya bırakılır. Kırmızı pancarın kabukları soyularak dilimlenir.

Bir tencerede yumuşayınca kadar haşlanır ve soğumaya bırakılır.

Kırmızı pancarın suyu turşu suyunda kullanılmak üzere bir köşeye ayrılır.

Kırmızı pancarın soğuyan suyunun içine yeteri kadar tuz ve bir tatlı kaşığı toz şeker eklenerek eriyinceye kadar karıştırılır.

Soğuyan beyaz lahanalar ve kırmızı pancarlar, bir kavanoza karışık bir şekilde içine acı biberler de eklenerek yerleştirilir.

Kavanozun içine hazırlanan turşu suyu, üst kısımda iki parmak boşluk kalacak şekilde doldurulur, kavanozun kapağı hava almaması için iyice kapatılarak oda sıcaklığında 2-3 gün ekşimeye bırakılır.

