



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FERMENTE KIŞ SALATASI

Bir tutam tane karabiber
Bir tutam kimyon
Bir tutam tane hardal
Bir tutam kişniş
5-6 diş taze zencefil
1 tatlı kaşığı tuz
3 adet havuç
8-9 adet minik kırmızı turp
1 adet limon
5-6 adet koruk
1 fincan peynir altı suyu

Öncelikle havuçları rendeleyerek başlayın.

Sonrasında ise 1 litrelik cam kavanoza malzemelerinizi sırasıyla ekleyin.

En altta aromasını alması için baharatlara yer verin.

Baharatlardan sonra havuçları biraz sıkıştırarak şişenize yerleştirin.

Ardından zencefil ve kırmızı turpları şişeye ilave edin.

Dondurulmuş olanları da kullanabileceğiniz koruklarınızı ekleyin.

Üzerine limonları da yerleştirdikten sonra, mayalanması için peynir altı suyunu ilave edin.

Son olarak sebzelerin üzerini kapatacak kadar su ilave edin.

Dilerseniz yüzeye çıkmamaları ve havayla temas etmemeleri için üzerlerini asma yaprağı ile kaplayabilirsiniz.

