



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU LAHANA TURŞUSU

Malzemeler:

- 1 adet orta boy lahana
- 1 kg sirke
- 10 dis sarımsak
- 7 kg havuç
- tuz, su
- limon
- 1 bag maydanoz

Yapılısı:

- 1) Lahanın dis yapraklarını temizleyin. İri parçalar halinde doğrayın.
 - 2) Sarımsakları temizleyin.
 - 3) Havuçları temizleyin, 2 cm kalınlığında doğrayın.
 - 4) Lahaneleri havuçları kavanoza yerleştirin, aralarına sarımsakları koyun.
 - 5) Üzerine sirke ve tuzlu suyu dökün. Limonu dilimleyip lahanaların üstüne yerleştirin. Maydanozları üzerine yerleştirin.
 - 6) Kavanozun kapagini iyice kapatın, serin bir yerde 10-15 gün olmaya bırakın.
- NOT: Tuzlu su 4 su bardağı suya 1 çorba kaşığı hesap edilerek konur.
-