



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARALAHANA TURŞUSU

<http://kuzeydenlezzetler.com>

5 litrelik kavanoz
Aldığı kadar karalahana
2 baş sarımsak
6 yemek kaşığı kaya tuzu
3 adet taze biber
Pul biber

Karalahanalarımızı çok ince olmayacak şekilde doğruyoruz ve bol su ile yıkıyoruz. Tencерemizde kaynatığımız suyun içine atıp yaklaşık 20 dakika karalahanalarımızı kaynatıyoruz ve süzuyoruz, soğumaya bırakıyoruz. Sarımsaklarımızı temizliyoruz ama doğramıyoruz. Soğuyan karalahanalarımızı pul biber ile harmanlıyoruz. Pul biberin miktarını damak tadınıza göre ayarlayabilirsiniz. 2 2,5 litre soğuk suyu kaya tuzu ile karıştırıp, pul biberle harmanladığımız karalahanamızı kavanoza koyup üzerine suyu ilave ediyoruz. En üst kısmına biberleri ve sarımsakları yerleştirip kapağını kapatıyoruz. 15 gün beklemek yeterli olacaktır.

