



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK TURŞU (AKSARAY)

1 Adet Lahana
1 Kg Havuç
8-10 Dal Pancar Sapı
1 Baş Sarımsak
8-10 Dal Dereotu
8-10 Dal Maydanoz
4-5 Dal Asma Filizleri
1 Çay Bardağı Kaya Tuzu
1/2 Çay Bardağı Toz Şeker
2 Su Bardağı Üzüm Sirkesi
1 Yemek Kaşığı Çiğ Nohut
1 Yemek Kaşığı Arpa
İçme Suyu
5 Litrelik Kavanoz

Lahana yaprakları parçalanır ve yıkanır, pancar sapları doğranır, havuçların kabukları soyulur ve dilimlenir, maydanoz ve dereotu yıkanır, derin bir kabın içine konur.

Sebzelerin ve yeşilliklerin üzerine dövülmüş sarımsaklar, kaya tuzu ve toz şekerini dökülür, ovalanarak karıştırılır ve 2 saat serin bir yerde bekletilir.

Kavanoza nohut ve arpaların yarısı, üzerine kabın içindeki malzemeler, en üstüne kalan nohut ve arpa konur, tuz, sirke ve içme suyu dökülür, ağzına tülbent örtülür.

3-4 gün boyunca kavanozun suyu taşar, bu sebeple altına bir kap yerleştirilir.

Turşuya gerekirse tuz ilave edilir, ağzı silindikten sonra kapağı kapatılır ve kilere kaldırılır. 20 gün sonra turşu hazır olur.

