



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK TURŞU

2-3 kilo beyaz lahana

1 kilo havuç

1 kilo salatalık

1 su bardağı tuz

1 baş sarımsak

1 su bardağı sirke

Aldığı kadar su

Lahanayı yemeklik doğruyoruz ve yıkıyoruz. Havuç ve salatalığıda halkalar halinde veya uzunlamasına doğruyoruz ve lahanaya katıp harmanlıyoruz. Sarımsağı soyup dilimliyoruz. Bir kabın içine sarımsağı alıyoruz ve üzerine bir miktar su sirke ve 1 bardak tuz koyup tuzu eritiyoruz. Derin bir kabın içine turşulukları dolduruyoruz üzerine tuzlu suyu döküyoruz su az gelirse yeniden aynı şekilde yapıp lahanaların üzeri kapanacak kadar dolduruyoruz ve kapağını kapatıp birkaç gün bekllettikten sonra servis yapabiliriz.

