



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARIŞIK TURŞU

1 adet orta boy beyaz lahana  
10 adet orta boy yeşil turşuluk domates  
20 diş sarımsak  
10 adet küçük kornişon salatalık  
4 adet kapy biber  
4 adet orta boy havuç  
Salamurası İçin;  
1,5 su bardağı doğal üzüm sirkesi  
6 yemek kaşığı kaya tuzu veya salamura tuzu  
1 yemek kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı limon tuzu  
½ su bardağı kuru nohut  
6 -7 adet tane karabiber  
1 adet defne yaprağı  
Aldığı kadar içme suyu

Tüm sebzeleri yıkayın ve sirkeli suyla ovun. Sarımsakları bütün bırakın ve diğer sebzeleri aynı boyda olacak şekilde doğrayın. Sebzelerin sertlik derecesine göre kalınlıklarını ayarlamaya çalışın. Örneğin havuç dilimlerini daha ince, domates dilimlerini daha kalın bırakın. Beyaz lahanayı kalın kök kısmından ayırarak ince yapraklar halinde doğrayın. Ortadan ikiye kesip çekirdeklerini çıkardığınız kapy biberleri iri parçalar halinde doğrayın. Turşu kavanozunun alt kısmına sarımsak ve nohut tanelerini yerleştirin. Daha sonra doğranmış sebzeleri, en üste kornişon salatalıkları bütün olarak dizin. Sıkı sıkı doldurduğunuz kavanoza üzüm sirkesini ilave edin. İçme suyuna kaya tuzu, limon tuzu, toz şeker, tane karabiber ve defne yaprağını ilave edin ve bir güzel karıştırın. Salamura suyunu sebzelerin üzerine dökün ve sebzelerin üste çıkmasını önlemek için küçük bir çay tabağı kapatın. Sıkıca kapatmak için temiz bir bez parçasını kapakla birlikte sıkıştırın. Karanlık bir mutfak dolabında 3 hafta bekletin.

