



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABAHAH TURŞUSU

1,5 litre kaynamış sıcak içme suyu
1 su bardağından 1 parmak eksik elma sirkesi
3 yemek kaşığı kaya tuzu
1 tatlı kaşığı limon tuzu
1 yemek kaşığı toz şeker
1,5 kilogram karnabahar
5-6 iri diş sarımsak
2 yemek kaşığı kişniş
Yarım demet dereotu

Bu ölçüler 3 litrelik bir cam kavanoz içindir.

Turşu suyu için sıcak su, tuz, limon tuzu, şeker ve sirkeyi bir araya getirip tuz ve şeker iyice eriyene kadar karıştırın. Karışımı soğumaya bırakın.

Karnabaharı çiçeklerine ayırın ve bol suda yıkayın.

Sarımsakların kabuklarını soyun.

Kavanozunuzu iyice yıkayıp kurulayın.

Karnabaharları ve sarımsakları kavanoza doldurun.

Kişniş tohumlarını da ekleyin.

Soğuyan tuzlu ve şekerli suyu karnabaharların üzerine boşaltın.

Dereotunu yıkayıp temizledikten sonra doğramadan karnabaharların üzerine yerleştirin ve elinizle bastırın.

Kavanozun ağzını sıkıca kapatın. O da sıcaklığında 7-10 gün beklettiğiniz karnabahar turşusu yemeye hazır hale gelir.

