



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI LAHANA TURŞUSU

- 1 orta boy kırmızı lahana
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı su
- 1 su bardağı üzüm sirkesi
- 1 tatlı kaşığı limon tuzu

Lahanalarınızı ince ince kıydıktan sonra tuzla ovuştur. Bu işlem lahanalarınızı yumuşatır. Lahanaları ovuştur için sofr tuzu kullanabileceğiniz gibi kaya tuzu da kullanabilirsiniz.

Turşuyu yaparken limon suyu, limon tuzu ya da sirke kullanabilirsiniz. Sirkeli turşu daha hızlı olur ancak limonlu turşu daha uzun süre dayanır. Turşunuzu yaptıktan sonra buzdolabında ya da kiler gibi güneş görmeyen soğuk bir yerde saklamanız da turşunuzun ömrünü uzatacaktır.

Lahanayı ince ince doğrayıp 1 tatlı kaşığı tuz ile oyun ve 10 dakika bekletin. Ardından durulamadan kavanozlara alın ve bastırarak yerleştirin.

1 su bardağı üzüm sirkesini 1 su bardağı su ve 1 tatlı kaşığı limon tuzu ile karıştırın ve bu karışımı lahanaların üzerine dökün. Kapağını kapatıp 3-4 gün buzdolabında bekletin. Ardından çıkarıp yiyebilirsiniz, turşunuz hazırdır.

