



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KORE USULÜ LAHANA TURŞUSU

- 5 Gr Sana Klasik
- 2 Dal yeşil soğan
- 1 Adet havuç
- 1 Su Bardağı su
- 1,5 Su Bardağı sirke
- 5 Diş sarımsak
- 1 Adet beyaz lahana
- 4 Yemek Kaşığı toz kırmızıbiber
- 1,5 Su Bardağı balık sosu
- 1 Yemek Kaşığı toz şeker
- 1 Yemek Kaşığı taze zencefil

Lahanaları ince şeritler halinde kesin derin bir kâseye alın, suyu ve tuzu ilave edin. Elle iyice ovarak karıştırın. 10 dakika dinlenmeye bırakın. Kırmızıbiber, şeker, balık sosu, sirke, zencefil, sarımsaklar ve yeşil soğanları bir kaptaki karıştırın. Lahanaları soğuk suda iyice yıkayıp, süzün. Hazırladığınız karışımı lahanalara ekleyip, karıştırın. İsterseniz bir kâseye, kavanoza ya da plastik bir saklama kabına koyup birkaç gün bekletebilirsiniz. Ya da hemen servis edebilirsiniz.

[ML@ Lahana Turşusu Videosu](#)



Fotoğraf "sudegül" tarafından gönderildi. 30.10.2016