



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHANA TURŞUSU (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Lahananın kokusu öteki tursulara çıkabileceği için ya ayrı bir kavanoza konur ya da öteki tursular bitmek üzereyken konur.

Lahanalar iyice yıkanır. Eger yaprakları kalınsa kaynar suda birkaç dakika haslanır. Çesme suyunda dinlendirildikten sonra gerekiyorsa küçük parçalara ayrılır. Bir kavanoza alınan sirkeye konur. İstenirse tursu ilacı konarak olgunlaşması beklenir.
