



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ LAHANA TURŞUSU

1 adet orta büyüklükte lahana
1 kilogram sirke
1 diş sarımsak
1 tutam tuz
Yarım bardak sıvı yağ

Kullandığınız lahananın küçük, sert ve diri olmasına dikkat edin.
Lahananın dış yapraklarını ayıklayın.
Kökünü bıçakla oyup çıkarın.
Dörde böldüğünüz lahanayı iri iri kıyın.
Lahanaları geniş bir tepsiye alıp üzerine bolca tuz serpin.
Elinizle iyice ovduğunuz lahanaları tepsinin ortasına toplayıp üzerine bir ağırlık koyarak 6-7 saat boyunca sularının çıkmasını sağlayın.
Sarımsakları ayıklayıp havanda tuzla dövün.
Sarımsaklara sirkeyi ekleyin ve bir kenara alın.
Suyu çıkan lahanaları kavanoza sıkıca yerleştirin.
Üzerine sarımsaklı sirkeyi ilave edin.
Kaynatıp soğuttuğunuz suyla kavanozun üzerini tamamlayın.
En üzerine sıvı yağı ekleyip turşuyu mühürleyin.
Turşunuzu karanlık ve serin bir yerde saklayıp olgunlaşmasını bekleyin.

