



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHANA TURŞUSU

1 kilogram beyaz lahana
1 su bardağı üzüm sirkesi
1 litre kaynatılmış su
1 su bardağı turşu ve kaya tuzu
Yarım su bardağı limon tuzu
6-7 diş sarımsak
2 adet havuç
5-6 adet nohut
Maydanoz

Lahananın dış yapraklarını ayıklayıp bol suda yıkayın.
Orta kısımda yer alan kökü çıkarıp lahanayı 4'e ayırın.
Dilediğiniz büyüklükte doğrayın. Bol suda yıkayıp süzün.
Havuçların kabuğunu soyup iri halka şeklinde doğrayın.
Sarımsakların da kabuğunu soyup ince ince doğrayın.
Turşu kavanozuna ilk olarak nohutları ekleyin.
Ardından doğradığınız lahana ve sarımsakları kavanoza yerleştirin.
Aralara havuç ve maydanoz dalları da ekleyin.
Bir kaseye sirke, limon ve tuzu ekleyip karıştırın. Ardından bir kepçe yardımıyla kavanoza ilave edin.
Suyu kavanozun üst sınırına kadar doldurun.
Kapağını sıkı bir şekilde kapatarak güneş görmeyen bir yerde saklayın.
En az 10-15 gün bekledikten sonra servis edebilirsiniz.

