



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEYAZ LAHANA TURŞUSU

1 adet orta boy lahana  
Yarım su bardağı kaya tuzu  
3 baş sarımsak  
1 tatlı kaşığı limon tuzu  
1 su bardağı üzüm sirkesi  
Su

Lahananın dış yapraklarını ayırın.

Ortasındaki kökünü bıçakla kesip kıvrımlı yapraklarını irice doğrayın ve derin bir kaseye alın.

Üzerine kaya tuzunu serpin ve lahanaları elinizle 10 dakika kadar ovalayarak tuzu iyice yedin.

Lahanaları yıkayıp sterilize ettiğiniz kavanozun içine yerleştirin.

Kabuğunu soyup diş diş ayırdığınız sarımsakları lahanaların arasına sıkıştırın.

Limon tuzunu sirkeyle karıştırıp lahanaların üzerine dökün.

Kavanozun kalan boşluğunu da suyla tamamlayın ve kapağını hava almayacak şekilde sıkıca kapatın.

Kavanozu alt üst ederek malzemelerin iyice karışmasını sağlayın.

Turşuyu serin ve güneş almayan bir yerde 15 gün kadar bekletin.

Bu süre içinde kapağını kesinlikle açmayın.

15 günün sonunda olgunlaşan turşunuzu yemeklerinizin yanında servis edebilirsiniz.

