



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAHANA TURŞUSU

2 kilo lahana
1 baş sarımsak
1 su bardağı üzüm sirkesi
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Fındık büyüklüğünde limon tuzu
Tuz

Lahananın dış yaprakları ayıklanır, kalan kısım dörde kesilir.

Lahanalar 2 santim eninde şeritlere doğranır.

Büyük bir tencerede su kaynatılır dilimlenmiş lahana yaprakları kaynayan suya batırılır, bir dakika sonra çıkartılır. Lahanalar uygun büyüklükteki bir kavanoza sıkı sıkı doldurulur, aralalara çok ince kıyılmış sarımsak ve kırmızı pul biber serpilir.

Ayrı bir kaba kaynatılmış soğutulmuş su konur, içine sirke, limon tuzu ve tuz atılıp karıştırılır, tadına bakılarak tuz ve sirke dengesi ayarlanır.

Hazırlanan salamura suyu kavanoza doldurulur, kapağı sıkı bir şekilde kapatılır.

lahana turşusu bir hafta sonra yenecek hale gelir.

