



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ LAHANA TURŞUSU

2,5 kilo lahana
2 adet orta boy havuç
2 adet orta boy kırmızı biber
10 diş sarımsak
4 adet acı biber
1 adet defne yaprağı
1 demet maydanoz
2,5 su bardağı sirke
2,5 su bardağı içme suyu
5 yemek kaşığı kaya tuzu
8 adet nohut

Lahananın dış yapraklarını ayıklayıp bol suda yıkayın.

Sert ve sık yaprakları olan turşuluk lahananın orta kısmında bulunan kök bölümünü keskin bir bıçakla çıkartın.

Dört eşit parçaya böldüğünüz lahana parçalarını dilediğiniz ebatta doğrayın.

Özellikle kök kısmına doğru giden sert yapraklarının olduğu kısımları ne kadar çok küçük doğrarsanız turşunun o kadar kısa sürede kurulacağını aklınızda bulundurun.

Bol suda yıkayıp sonra fazla sularını süzdürün.

Kabuklarını soymuş olduğunuz havuçları iri halka formunda doğrayın.

Etlı kırmızı biberi ortadan ikiye kesin ve çekirdeklerini çıkarttıktan sonra etli iri bir şekilde doğrayın.

Sarımsakların kabuklarını soyup ince olarak doğrayın.

Kaynar suyla durulmuş olduğunuz temiz olan cam turşu kavanozunun dip kısmına nohutları koyun.

Derin bir karıştırma kabına almış olduğunuz doğranmış lahanaları, sirke, kaya tuzu, ve sarımsaklarla birlikte 5 dakika kadar ovup boşluk kalmayacak şekilde kavanoza yerleştirin.

Aralarda maydanoz dalı, doğranmış havuç, kırmızı biberi kavanozun içine koyun.

Defne yaprağı ve acı biberi aroma ve lezzet vermesi için turşu kavanozuna koyun.

Tüm malzemeler kavanozu doldurduktan sonra içme suyla çoğaltılarak sirkeli karışımı yapın.

Kavanozların üst sınırına gelene kadar suyla doldurun.

Ardından turşu kavanozlarının kapağını kapatın.

Turşu kavanozlarınızı güneş görmeyen ve oda sıcaklığında olan bir yerde muhafaza edin.

En az 10 gün süreyle kontrol ederek bekleyin.

Not: Ağızı açılan turşu kavanozlarını mutlaka buzdolabında muhafaza edin.

