



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAHANA TURŞUSU

1 büyük lahana
1 litre üzüm sirkesi
Bir baş sarımsak
Su
Tuz

Lahanalar bir gece önceden dış yaprakları soyulur ve göbeği çıkarılarak parçalara bölünür.

Çok küçültülmemelidir.

Büyük bir tepsi içerisinde lahanalar tuz ile bir güzel ovalanır.

Üzerine küçük bir tepsi kapatılarak ağırlık konur ve bekletilir.

Sabahında sarımsakları soyup hazırlamak gerekir sirkeyi turşu yapılacak kavanoza konur içerisine sarımsaklar atılır, üzerine lahanalar yerleştirilir.

Yukarı çıkmaması için ağırlık konur.

Üzerini bastırarak kadar su ilave edilir.

Kapağı kapatılır 10 gün sonra turşu hazır olur.

Daha çabuk olması için önceden lahanalar haşlanabilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 06.11.2023