



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHANA TURŞUSU

1 orta boy lahana
Yarım su bardağı kaya tuzu
3 baş sarımsak
İsteğe bağlı kurutulmuş kırmızı biber
1 tatlı kaşığı limon tuzu
1 su bardağı üzüm sirkesi
Su

Lahanamızın dış yapraklarını ayırıp bol suda güzelce yıkayalım. Daha sonra lahanamızı birkaç yerinden uzunlamasına keselim, ortadaki kök kısmını bıçak yardımı ile çıkaralım. Ardından lahanamızı önce 4-5 parçaya bölelim, daha sonra her parçayı dilediğimiz boyutta gelişigüzel keselim ve derince bir tencerenin içerisine alalım. Üzerlerine kaya tuzunu serpiştirelim, lahanalarımızı elimizle 10 dakika kadar ovalım. Yıkamış 5 litrelik cam kavanozumuza boşluk kalmayacak şekilde lahanalarımızdan azar azar bastırarak yerleştirelim. Sarımsaklarımızın kabuklarını soyalım ve ara ara lahanalarımızın arasına yerleştirelim. Eğer turşunuzun acı olmasını isterseniz sizler de benim gibi kurutulmuş kırmızı biberlerden ekleyebilirsiniz. Bu şekilde kavanozumuz dolana kadar lahanalardan yerleştirelim, ara ara sarımsak eklemeyi de unutmayalım. Lahanalarımızı yerleştirdikten sonra limon tuzunu, sirkeyi ve kavanozumuzu dolduracak kadar su ekleyelim. Daha sonra kavanozumuzun kapağını hava almayacak şekilde sıkıca kapatalım. Ardından kavanozu ters çevirelim ve malzemelerin güzelce karışmasını sağlayalım. Hazırladığımız turşumuzu serin ve güneş almayan bir yerde 15 gün boyunca bekletelim. Lahanalarımızın rengi döndükten sonra turşumuz yemek için hazır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 26.02.2024