



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHANA TURŞUSU

1 adet küçük ve sert beyaz lahana
1 kahve fincanı nohut
Yeteri kadar sirke
Kalın tuz
1 baş sarımsak
Kereviz sapları
Yeteri kadar su
Arzuya göre 1 adet havuç

Lahananın üzerinden yeşil yaprakları varsa alıyoruz. Kök kısmını kesiyoruz. İri parçalar halinde doğruyoruz. Lahanalara kaynar suya atıyoruz. Hafif yumuşayana kadar bekliyoruz. Lahanalara soğutuyoruz. Kavanozun dibine birkaç tane nohut atıyoruz. Sarımsak koyuyoruz. Lahanalara bastırarak yerleştiriyoruz. İstersek küpler halinde havuç ekliyoruz. Kereviz saplarını da ekliyoruz. Suya bir çay bardağı sirke koyuyoruz ve 2.5 yemek kaşığı kaya tuzunu ekliyoruz. Tuz eriyene kadar karıştırıyoruz. Karışımı kavanoza döküyoruz. Kavanozu sıkıca kapıyoruz. Lahana turşusunu serin ve gölge bir yerde dört-altı hafta bekletiyoruz.

