



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHANA TURŞUSU

- 1 baş beyaz lahana
- 2 yemek kaşığı tuz
- 2 diş sarımsak
- 2-3 adet acı biber
- 1 su bardağı su
- 1 su bardağı sirke

Lahana turşusu yapmaya başlamadan önce lahanayı temizleyin. Dış yaprakları ayıklayın ve lahanayı ince ince doğrayın veya rendeleyin. Lahanayı uygun büyüklükteki bir kaba alın.

Lahanayı tuz ile iyice karıştırın. Tuz, lahananın suyunu salmasına yardımcı olacak ve turşu yapımında önemlidir. Lahanayı karıştırırken, üzerine bastırarak suyunun dengeli bir şekilde dağıldığından emin olun.

Lahana tuz ile iyice karıştıktan sonra üzerine bir tabak veya ağırlıkla örtün. Bu, lahananın suyunu daha fazla salmasını sağlayacaktır. Lahananın tuzlu suyunun ortaya çıkması birkaç saat sürebilir.

Birkaç saat veya bir gece boyunca bekledikten sonra, lahanayı durulayın. Bu, fazla tuzu çıkarmaya yardımcı olacaktır.

Lahanayı temiz bir cam kavanoza veya turşu yapmak için uygun bir kap içine yerleştirin.

Suyu, sirkeyi, sarımsak ve acı biberi bir kapta karıştırın. Karışımı lahananın üzerine dökün.

Kavanozu sıkıca kapatın ve oda sıcaklığında yaklaşık 3-7 gün boyunca fermente etmeye bırakın. Fermentasyon süresi turşunun lezzetini geliştirecektir.

Fermentasyon süreci tamamlandığında, kavanozu buzdolabına kaldırın ve soğukta saklayın. Bu, lahana turşusunun tazeliğini ve dayanıklılığını korur.

