



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LAHANA TURŞUSU

Malzeme :

2 büyük sıkı lahana,  
4-5 adet kırmızı sivri biber,  
1 avuç nohut  
1 dilim, ekmeđi içi,  
1 baş sarımsak,  
tuz.

Yapılışı:

- 1- Lahananın fena yapraklarını çıkarıp yıkayınız.
  - 2- 4 veya 6 parçaya ayırarak kavanoza yerleřtiriniz.
  - 3- Aralarına yıkanmış sivri biberleri, ayıklanmış sarımsakları ve nohutları yerleştiriniz.
  - 4- Üzerine çıkacak kadar tuzlu suyu koyunuz, (1 lt. için 35-40 gr. tuz hesabı ile).
  - 5- Bir dilim ekmeği temiz bir beze sarıp lahananın arasına koyunuz, (çabuk mayalanması için).
  - 6- Lahananın üzerine ağırlık koyup kavanozun ağızını sıkıca kapatınız.
  - 7- Lahanalara hafif yumuşayınca 1,5-2 aylık süre sonunda turşu olmuştur. Servis yapabilirsiniz.
-