LAHANA TURŞUSU

Ayşe Tüter

1 adet lahana (büyük boy ve sık yapraklı)
2 baş sarımsak
Bir miktar kırmızı biber
1 su bardağı sirke
1 avuç nohut
Tuz

Öncelikle lahanayı yıkayıp, iri iri doğrayın. Doğradığımız lahanaları kaynayan suya atın, 10 dk. haşlayın. Süzgece aldığımız lahanaların suyunu süzdürün.
Daha sonra cam kavanozlara önce nohutu koyun, sonra lahanaları doldurun. Aralarına kırmızı biber ve sarımsakları yerleştirin.
Bir kabın içinde bol tuzlu su hazırlayın. İçine sirkeyi karıştırın.
Kavanozların üzerine biraz daha nohut koyduktan sonra, tuzlu suyu dökün. Serin bir yerde 20 gün beklettikten sonra, dilediğimiz zamanlarda servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 05.03.2024

© lezzetler.com tarif no:63292 • adı:Lahana Turşusu • gönderen:G.Ömer • indirme tarihi:28.03.2024 - 22:03