



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHANA TURŞUSU

1 adet orta boy lahana
2 baş sarımsak
5 adet acı kırmızıbiber
1 su bardağı nohut
1 çay kaşığı şeker
1 çay kaşığı toz maya
Tuz (Her 5 bardak su için 1 çorba kaşığı tuz.)

Önce lahananın üst yaprakları soyulup atılır. Geri kalan kısmı dilimler halinde kesilir. Uygun büyüklükte kapaklı bir kovanın içine konur. Kırmızıbiber, nohut ve sarımsak eklenir. Lahanaların üzerini örtecek kadar suyu ayrı bir kaba koyup, her 5 bardak su için bir çorba kaşığı tuz, şeker ve toz maya konularak eriyinceye kadar karıştırılır. Hazırlanmış olan bu su lahanaların üzerine boşaltılır. 15-20 gün süreyle günde 2-3 kere kötü kokusunun yok olması amacıyla suyu savrulurak karıştırılır.

