



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LAHANA TURŞUSU

<https://www.posta.com.tr>

- 1 orta boy lahana
- 3 havuç
- 1 baş sarımsak
- 6 çorba kaşığı kaya tuzu
- 1 çorba kaşığı limon tuzu
- 1 şişe sirke
- 1 tatlı kaşığı kişniş (arzu edilirse)
- 8-10 kereviz sapı
- 1 demet dereotu
- 15-20 adet nohut

Lahananın üst yaprakları çıkarılıp önce ortadan ikiye bölünür, sonra dilimlenir. Havuçlar da soyulup dilimlenir. Kavanozun dibine 5-10 adet nohut atılır. Lahana sıkıca kavanoza yerleştirilir. Her katta aralara havuç dilimleri ve soyulan sarımsaklar konur. Birer kaşık tuz serpilir. Kişniş, limon tuzu ve kalan nohutlar eklenir. Kavanozun en üst kısmına kereviz sapları yerleştirilir. Bir demet dereotu da bastırılır. Kavanozun 1/3'üne kadar sirke doldurulur. 1 şişe yeterli olmazsa eklenebilir. Üzerine de kaynamış ve soğutulmuş içme suyu eklenir. Ağı güzelce kapatılır, serin ve kuru bir yere konur. Eğer su birkaç günde azalırse tuzlu su eklenir. 15-20 gün sonra hazır olur.

