



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHANA TURŞUSU

1 adet orta büyüklükte lahana
1 kilogram sirke
1 diş sarımsak
1 tutam tuz
Yarım bardak sıvı yağ

Lahananın dış yapraklarını temizleyip, dip tarafını oyup koçanını çıkarın. Dörde bölüp bıçakla irice kıyın. Büyükçe bir tepsiye kıydığınız lahanaları boşaltıp bol tuz ile ovun. Tuzlayıp iyice ovduğunuz lahanaları tepsinin ortasına toplayın. Üzerine bir tahta yerleştirip onun da üzerine herhangi bir ağırlık koyup 6-7 saat bekletin. Sarımsakları ayıklayıp, havanda tuz ile dövün. Sirkeyle dövülmüş sarımsağı karıştırıp turşu yapacağınız zamana kadar bekletin. Lahanaları bekletme süresi bittiğinde silkeleyip turşu kabına veya cam kavanoza iyice bastırarak yerleştirin. Hazırladığınız tuzlu sirkeyi üzerine dökün. Lahanaların üstünü kapatacak kadar kaynatılıp soğutulmuş su ilave edin. En üste de küf oluşmaması için yarım bardak sıvı yağ ekleyin. Arzuya göre sirkeye kırmızı pul biber ve limon dilimleri de koyabilirsiniz.

Not: Turşu için küçük, sıkı beyaz lahana kullanın.

