



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHANA TURŞUSU (SİRKEDEN)

2 orta boy beyaz lahana
3 orta boy havuç
1 baş sarımsak
8 adet nohut tanesi
Tuz
Sirke

Lahanaları yıkayıp istediğiniz irilikte doğrayın. Havuçları kazıyıp halka halka kesin. Bir tencerede lahana ve havuçları 10 dakika kadar haşlayın. Lahana ve havuçları havlu peçete yardımıyla kurulaşın. Orta boy cam bir kavanoza bunları koyup aralarına ayıklayıp yıkadığınız sarımsakları ve nohutları koyun. Üstünü bir litreye 6 çorba kaşığı turşuluk tuz olacak şekilde tuzlu su ile doldurun. Yaklaşık bir fincan sirkeyi de turşunun üzerine döküp üzerine bir cam ile ağırlık yapın ve kapağını kapatın. Fazla soğuk olmayan bir yerde olmaya bırakın.

[ML@ Lahana Turşusu Videosu](#)



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 24.02.2022