



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEYAZ LAHANA TURŞUSU

- 1 kg beyaz lahana (iri parçalara doğranmış)
- 1 orta boy havuç (kabuğu kazınip, halka biçiminde doğranmış)
- 5 sivri biber
- 2 litre (10 su bardağı) su
- 1 su bardağı sirke
- 1 çorba kaşığı tuz
- 1/2 çorba kaşığı kırmızıbiber
- 5 diş sarımsak (dövülmüş)

Büyük bir tencereyi 3/4'üne kadar suyla doldurup, harlı ateşe oturtunuz. Su kaynayıncaya lahanaları ekleyip, 3-4 dakika haşlayınız. Tencereyi ateşten alıp, bir kenarda soğumaya bırakınız. Lahana soğuyunca bir kevgirden süzüp (haşlanma suyunu atınız), bir kenara bırakınız.

Temiz bir cam kavanoza lahanaları kat kat döşeyip, her katın arasına birkaç havuç dilimi serpiştiriniz. En üste biberleri yerleştirip, kavanozu bir kenara bırakınız.

Büyük bir tencereye su, sirke, tuz, kırmızıbiber ve sarımsağı koyup, orta ateşe oturtunuz. Karışımı bir taşım kaynattıktan sonra tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakınız. Biraz ılıdıktan sonra, karışımdan kavanoza, malzemenin üstünü örtecek kadar (kalanını atınız) boşaltınız. Ağırlık yaparak kavanozun ağzını sıkıca kapatıp, serin ve nemsiz bir yerde bir hafta beklettikten sonra, turşunuzu servis ediniz.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 24.02.2022