



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOR LAHANA TURŞUSU

Selda Çetintaş

- 1 adet kırmızı lahana
- 1 adet havuç
- 1 su bardağı elma sirkesi
- 2-3 diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı salamura tuzu
- 1 çay kaşığı limon tuzu
- Kaynemiş soğumuş su

Mor lahanayı ortadan ikiye keselim. İnce ince şeritler halinde doğrayalım. Geniş bir kabın içinde yıkayalım. Süzölmeleri için süzgecin içine alalım. Havucumuzu yıkayalım ve istediğimiz şekilde doğrayalım. Turşu kavanozumuzla mor lahanayı ve havuçları yerleştirelim. Aralarına sarımsakları serpiştirelim. Elma sirkesini kavanoza boşaltalım. Üzerine kaynemiş soğumuş su ilave edelim. Turşu kavanozunun içindeki sirkeli su karışımını geniş bir kabın içine boşaltalım. Tuzunu, limon tuzunu ilave edip karıştıralım. Tuz tamamen eridiğinde turşu kavanozuna sirkeli suyumuzu dolduralım. Kavanozun ağzını sıkıca kapatıp serin bir yerde muhafaza edelim. Turşumuz yaklaşık bir hafta içinde hazır olacaktır.

