



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

MOR LAHANA TURŞUSU

1 büyük boy mor lahana
4-5 diş sarımsak
Yarım demet maydanoz
2 çay bardağı sirke
2 çay bardağı su
Yarım çay bardağı tuz

İlk olarak lahanamızı piyazlık olacak şekilde doğruyoruz. Daha sonra bir kaba alıp üzerine bir avuç tuz tuz serpiyoruz ve elimizde iyi ovalıyoruz. Lahanalar yumuşamaya başlayınca çıkan suyunu boşaltıyoruz ve lahanalarımızı istediğimiz kapları dolduruyoruz. Maydanozu yemeklik doğruyoruz ve sarımsaklarla beraber lahanaların üzerine alıyoruz. Öte yandan başka bir kaba tuz su sirke alıyoruz ve tuzu iyice eritiyoruz. Daha sonra kavanozların üzerine döküyoruz. Daha sonra kavanozları sıkı sıkı kapatıyoruz ve kış için hazır hale getiriyoruz.

