



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOR LAHANA TURŞUSU

<https://carrefoursa.com>

½ mor lahana
3 çorba kaşığı üzüm sirkesi
1 çorba kaşığı salamura tuzu
¼ limon suyu
1 tatlı kaşığı nar ekşisi
2 çorba kaşığı zeytinyağı

Kırmızı lahana yapraklarını ayırın ve yıkayın. Yaprakları üst üste koyup ince ince doğrayın ve kalın damarlı kısımlarını atın. Lahanaları sirke ve salamura tuzu kullanarak yoğurun. Yumuşayan lahanalar suyunu saldığında fazla suyunu süzün. Nar ekşisi, limon suyu ve zeytinyağını ekleyip karıştırdıktan sonra servis yapın.

Not: Lahanaı sirke ve tuz ile ovduktan sonra suyunu süzmeyip cam kavanoza doldurun. Üzerine yarım su bardağı üzüm sirkesi ilave edin ve kapağını sıkı sıkı kapatın. 2 gün buzdolabında dinlendirin ve servis yapın. Turşunuzu 1 ay içinde tüketin.