



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOR LAHANA TURŞUSU

<https://www.sabah.com.tr>

- 1 orta boy kırmızı lahana
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı su
- 1 su bardağı üzüm sirkesi
- 1 tatlı kaşığı limon tuzu

Mor lahana turşusu yapmak için, mor lahanamızı ince ince doğruyoruz. Derin bir kaba alıp tuz ile iyice harmanlıyoruz, 10 dakika bekletiyoruz. Beklettiğimiz lahanalarımızı kavanozlara bastırarak yerleştiriyoruz. Bir kaptaki su, üzüm sirkesi ve limon tuzunu karıştırıyoruz. Lahanalarımızın üzerine hazırlanmış olduğumuz sirkeli karşımı döküyoruz. Kapağını sıkıca kapatıp üç-dört gün buzdolabında bekletiyoruz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 23.02.2024