



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MOR LAHANA TURŞUSU

1 adet orta boy mor lahana
1 adet limon
1 çay kaşığı limon tuzu
1 buçuk yemek kaşığı kaya tuzu
1 yemek kaşığı şeker
1 çay bardağı üzüm sirkesi
Kavanoz dolana kadar su

Lahanayı serçe parmağı kalınlığında doğruyoruz.
Bir kaba alıp üzerine tuz ve limonu sıkıp 3-4 dakika ovuşturuyoruz.
Daha sonra kavanoza lahanaları sıkı bir şekilde dolduruyoruz.
Üstüne limon tuzu, şeker ve sirkeyi koyup ağzına kadar suyla dolduruyoruz.
Bu ölçü 1 kg lık kavanoz içindir.
Kavanozu karanlık bir yerde muhafaza edin.
2-3 gün sonra yiyebileceğiniz çok pratik bir turşu elde ediliyor.

