



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MOR LAHANA TURŞUSU

1 adet mor lahana  
1 yemek kaşığı toz şeker  
1 çay kaşığı limon tuzu  
3 tatlı kaşığı kaya tuzu  
1 çay bardağı üzüm sirkesi  
1 adet limon  
Su

Lahanaları ince ince doğrayıp bol suyla yıkayın.  
Derin bir kaseye aktardığınız lahanaların üzerine kaya tuzu ve limon ekleyip 5 dakika ovun.  
Tuzladığınız lahanaları sıkı bir şekilde kavanoza yerleştirin.  
Kavanoza su, limon tuzu, şeker ve sirkeyi ilave edin ve kapağını kapatın.  
Daha sonra iyi çalkalayarak tüm malzemenin karışmasını sağlayın.  
Turşunuzu güneş almayan bir yerde 3-4 gün dinlendirin.

