



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MOR LAHANA TURŞUSU

- 1 adet mor lahana
- 1 yemek kaşığı kaya tuzu
- 1 adet limon suyu
- 1 su bardağı elma sirkesi
- 1 tatlı kaşığı tane karabiber
- 2 diş sarımsak
- 1 su bardağı su

Mor lahanaları yıkayın ve doğrayın.

Doğradığınız lahanaları derin bir kabın içine alın.

Üzerine kaya tuzu ve limon suyunu ilave edin.

Yaklaşık 5 dakika tuzla birlikte iyice ovun ve 10-15 dakika kadar suyunu salması için dinlendirin.

Kavanozun alt kısmına sarımsakları ekleyin.

Suyunu süzerek lahanaları kavanozun içerisine alın ve bastırın. Üzerine kalan sarımsak ve tane karabiberleri ekleyin.

Sirke ve suyu üzerine ekleyin.

Tahta bir kaşıkla üstünden bastırarak sirkeli suyun içerisinde kalmasını sağlayın. Kapağını kapatın ve kavanozu çalkalayın.

İlk gün dışarda, ardından Arçelik No Frost Buzdolabı'na alarak muhafaza edin. 2-3 gün içerisinde dilediğiniz kıvama ulaşacaktır. Açtıktan sonra 2 hafta boyunca rahatlıkla tüketebilirsiniz.

Not: Turşunuzu yaparken kullandığınız kaya tuzu turşunuzun daha geç erimesini sağlayacaktır. Turşunuzu güneş ışığı almayan serin bir yerde saklamalısınız. Kullandığınız kavanozlarınız daha büyük ise malzeme oranlarını ona göre ayarlamalısınız.

