



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MOR LAHANA TURŞUSU

2 orta boy mor lahana  
1.5 su bardağı sirke  
1 su bardağı su  
3 tatlı kaşığı kaya tuzu  
1 yemek kaşığı limon suyu

Lahanalar yıkanır, en dış bir iki yaprağı atılır. Bir kesme tahtası üzerinde ince ince doğranır. Derince bir kaba boşaltılır. 3 tatlı kaşığı tuz konup eldivenle bir kaç dakika yoğrulur. Lahanalar biraz yumuşar. Daha sonra cam kavanozlara sıkı sıkı doldurulur. Ayrı bir yerde sirke, su ve limon suyu karıştırılır, kavanozlara üstünü örtecek şekilde dökülür. Kapakları sıkıca kapatılır. 3- 4 gün sonra tüketilir. Kavanozları açtıktan sonra buzdolabında 15 güne kadar kullanılır.

