



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MOR LAHANA TURŞUSU

1 adet orta boy mor lahana (Yaklaşık 1 kg.)  
1.5 yemek kaşığı kaya tuzu  
Yarım limon suyu  
5 diş sarımsak  
1 tutam maydanoz  
1.5 su bardağı sirke  
1.5 su bardağı su

Mor lahanalarımız ince ince doğranıp, ılık suyla güzelce yıkandıktan sonra 1.5 yemek kaşığı kaya tuzu eklenerek 5-6 dakika derin bir kapta yavaş yavaş ovulur. Süre sonunda 15 dakika kadar bekletilir ve kendini salar. Tercihen 2 litrelik cam bir kavanoza mor lahanamızın yarısı eklenir. Üzerine kalan lahanalar eklenerek yavaşça basılır. Tane olarak sarımsaklarımız üzerine yerleştirilir. En son saplarıyla beraber bir tutam maydanoz da en üstte yerini alır. Yarım limon suyu üzerine sıkıldıktan sonra; lahanamızın çıkan/kalan suyu, sirkemiz ve normal suyumuzla kavanozumuz doldurulur. Kavanozumuzun kapağını kapatmadan temiz bir naylon gerilerek yerleştirilir. Hava almayacak şekilde kapatılıp, 3-4 dakika iyice çalkalandıktan sonra; serin ve karanlık bir yerde 7 gün bekletilen turşumuz servise hazırdır.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 03.05.2023