



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOR LAHANA TURŞUSU

1 adet mor lahana
2 su bardağı sirke
2-3 su bardağı sıcak su
8-9 diş sarımsak
1,5 - 2 tatlı kaşığı tuz
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Mor lahanayı güzelce yıkadıktan sonra ikiye kesin ve ince ince doğrayın. Derin bir kaba alın. Üzerine biraz tuz serpip elinizle ovuşturarak yumuşamasını sağlayın. Biraz zaman alacaktır. Bir kabin içinde sıcak su, sirke, yağ ve ezilmiş sarımsağı koyun. İçine tuz ekleyip karıştırın. Küçük kavanozlara yumuşayan mor lahanaları sıkıştırarak koyun ve üstüne sosu dökün. Kapağını sıkıca kapatın ve ters çevirin. Eğer çok uzun süre saklayacaksanız bulaşık makinesini boşaltın bu kavanozları dizin ve boş kısada programda çalıştırın. Bu sayede daha uzun süre dayanacaktır. Minimum 1 gün bekletip servis edebilirsiniz.

