



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOR LAHANA TURŞUSU

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 adet kırmızı lahana
- 1 adet limon
- 1.5 çay bardağı sirke
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı su
- 1 çay kaşığı toz şeker

Öncelikle mor lahanaları ince ince doğrayın ve bir kabın içerisine alın. Üzerine 1 tatlı kaşığı tuz ve limonu ilave edip güzelce ovun, ardından 30 dakika dinlendirin. Mor lahanaları cam bir kavanozlara aktarın. Ayrı bir kaseğin içerisinde sirke, su ve şekeri karıştırın. Kavanozların içini suyla doldurup, kapağını sıkıca kapatın. Buzdolabında 2-3 gün dinlendirip, tüketebilirsiniz.

