



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 orta boy mor lahana
2-3 diş sarımsak (isteğe bağlı)
1 yemek kaşığı tuz
1 çay bardağı üzüm sirkesi veya elma sirkesi
1 çay bardağı su
1 çay kaşığı toz şeker
Yarım limon suyu

Mor lahanayı ince ince dilimleyin. Eğer isterseniz daha çıtır bir kıvam için lahanaları tuzla ovalayarak birkaç dakika bekletebilirsiniz.

Küçük bir kapta sirke, su, tuz, şeker ve limon suyunu iyice karıştırarak turşu suyunu hazırlayın.

Dilimlenmiş lahanaları temiz bir kavanoza sıkıca yerleştirin. Aralarına doğranmış sarımsakları ekleyerek aroma katabilirsiniz.

Hazırladığınız turşu suyunu kavanoza dökün ve lahanaların tamamen kapandığından emin olun. Gerekirse su miktarını biraz daha artırabilirsiniz.

Kavanozun kapağını sıkıca kapatın ve serin, karanlık bir yerde yaklaşık 3-5 gün bekletin. Turşu istenilen kıvama gelince buzdolabına alabilirsiniz.