ŞALGAM SUYU (ADANA)

1 kilo siyah havuç
1 orta boy kırmızı pancar
2 yemek kaşığı unlu bulgur (yarma)
1 yemek kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı şeker
3-4 lokma kadar mayalı ekmek
1 yemek kaşığı kaya tuzu
Bir avuç nohut
Su

Havuçların kabuklarını soyun.
Uzunlamasına önce ikiye, daha sonra dörde bölün. 5 kiloluk bidona yerleştirin.
Pancarın kabuklarını soyun, iri iri doğradıktan sonra, onu da bidona yerleştirin.
Diğer taraftan, temiz bir tülbentin içine ekmek, maya, şeker ve bulguru koyup, sıkıca bağlayın. Bunu ve bir avuç nohudu bidonun içine atın.
1 yemek kaşığı tuz da ekledikten sonra bidondaki malzemelerin üzerini örtecek kadar su ekleyin.
Ağzına temiz bir poşet geçirip, kapağını sıkıca kapatın.
Güneş görmeyen bir yerde 15-20 gün kadar dinlendirin.
Bu süre sonunda kapağı açıp, tülbenti çıkarın.
Şalgam suyunu buzdolabında muhafaza edin.

Not: Şalgam, mayalanarak yapılan, mayalandıkça, kendine özgü sodamsı keskin tadına ulaşıp, tüketilen bir içecektir. Bu nedenle şalgama aslında acı konulmaz. Adana'da tüm restoranlarda şalgama rastlanır, aynı zamanda birçok şalgamcı dükkanlarında satılır. Şalgamcıda eğer taneli şalgam isterseniz, içerken şalgamın 'tane'lerini tatma şansınız da olur. Adana sokaklarında birçok şalgamcıya rastlayabilirsiniz.