



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞALGAM SUYU (ADANA)

Ceyhan Belediyesi

3 kg. siyah havuç
Biraz buğday unu
10 lt. su
2 adet şalgam
150 gr. tuz

Havuçların sapları temizlenerek dışı sıyrılarak iyice yıkanarak ortadan ikiye yarım silindir şeklinde bölünür. Şalgamlar da soyularak küp şeklinde parçalara bölünür. Şalgam ve havuçlar büyük bir kavanoza konur. Üzerine tuz ve su ilave edilir. Bir tülbendin içine sarılmış olan sedik kavanozun içine atılır ve karışım mayalanmaya bırakılır. 15-20 gün mayalandırılan karışım günü dolduktan sonra soğuk olarak servis yapılır.

