



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞALGAM SUYU

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

1 iri boy şalgam
1 pancar
4 mor havuç
Yarım ekmek
1 limonun suyu
2 yemek kaşığı tuz
1 yemek kaşığı toz şeker
2 diş sarımsak
4-5 kuru acı biber
30X30 cm tülbent
10 litrelik pet kavanoz

Şalgam, pancar ve mor havucu soyun. Şalgam ve pancarı ince dilimleyin. Mor havuçları dörde bölün. Sarımsağı küçük parçalara ayırarak ekleyin. Ekmeği tülbente sarın. Tüm malzemeleri, ekmeği ve acı biberi (acı sevmiyorsanız koymayabilirsiniz) kavanoza koyun. Limon suyu, tuz ve şekeri 3 litre suya ekleyerek karıştırın. Bu karışımı kavanoza doldurun. Kavanozun tamamını suyla doldurun. 15 gün serin bir yerde bekletin. Üç günde bir kavanozu hafifçe çalkalayın. Suyu ince bir tülbentten süzün ve cam şişelere doldurun.

