



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ŞALGAM SUYU

1 büyük boy şalgam
1 kg. siyah havuç
1 büyük boy pancar
2 servis yemek kaşığı kaya tuzu
1,5 tatlı kaşığı limon tuzu
Yarım ekmek
Tülbent
1 adet pet bidon (10 Lt)

Pancar, şalgam ve havuçlar yıkanıp üst kabukları tıraşlanır.
Şalgam ve pancar dilimlere ayrılır, havuç dörde bölünür.
Bir tülbentin içine ekmek konur ve ağzından düğümlenir.
Bidona konulur.
Tüm malzeme bidonun içine yerleştirilir.
Tuz suyla eritilerek bidona koyulur.
Bidon tamamına su doldurularak ağzı sıkıca kapatılır.
Serin bir yerde 15 gün boyunca bekletilir.
Kesinlikle arada açılmaması gerekir.
15 gün sonra içindeki tülbent çıkarılır.
Şalgam suyu şişelere doldurulur.
Servise hazırdır.

