ŞALGAM SUYU

Yarım kilo siyah havuç
1 pancar turpu
1 çay kaşığı toz şeker
Yarım su bardağı bulgur
1 çay kaşığı limon tuzu
1 tatlı kaşığı kaya tuzu
5 litrelik turşu bidonu
Bidonun içine ılık klorsuz su

Şimdi gelelim şalgam suyunun yapılışına. Şekeri, tuzu ve limon tuzunu bidonun içine boşaltın ve güzelce karıştırın. Ardından 1 su bardağı bulguru tülbentin içerisine dökün ve ağzını bağlayarak, suyun içerisine koyun. Diğer tarafta siyah havucu kabuklarıyla yıkayın ve soyun. Soyduktan sonra uzunlamasına parçalar halinde kesin. Havuçları da suyun içine atın. Pancar turbunun kabuklarını soyarak iri parçalar halinde kesin ve bunları da suyun içerisine atın. Bidonun ağzı dolacak kadar su koyun. 2 gün arayla kapağını açarak havalanmasını sağlayın. 15 gün geçtikten sonra şalgam suyunuzu afiyetle içebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:162984 • adı:Şalgam Suyu • gönderen:Doctor • indirme tarihi:13.05.2024 - 05:00