



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞALGAM

25 lt. şalgam için:

Siyah havuç 5-6 kg

Beyaz bayır turpu 3 kg

Şalgam turpu 1,5 kg

Simit (veya ince bulgur) 100 gr

1 dilim bayat ekmek

Havuçlar temizlenir. İri havuçlar 4'e, orta büyüklükte havuçlar 2'ye bölünür. Küçük havuçlar tüm kullanılır.

Simit (setik) ve bayat ekmek ikisi birlikte bir bez torbaya konup ağzı bağlanır. Bidonun dip kısmına konur.

Üzerine yaprak halinde doğranmış turp ve şalgam konur. En üste de havuç yerleştirilir.

Az tuzlu su ilave edilerek bidon doldurulur. Fermantasyon için bidon ılık bir yerde 10 -12 gün bekletilir.

Daha sonra ayazlaması için, soğuk yere konur.

Havuçlar yumuşamaya başlamadan önce suyu süzülür (süzülmeden de tanesi ile birlikte içilebilir.)

Not: Acı sevenler için süs biberli kaynatılmış su süzülür. Soğuduktan sonra içine istenildiği kadar ilave edilir.
