



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞALGAM

750 gram mor havuç
1 adet acı biber
2 diş sarımsak
3 yemek kaşığı kaya tuzu
1 ay bardaęı nohut
1 ay bardaęı ince bulgur

Havuçlar yıkanır soyulur, çubuk şeklinde doğranır.

Acı biberler çekirdekleri ile birlikte doğranır.

5 litrelik PET şişenin içine doğranmış havuçlar ve biberler, tuz, nohut, bulgur, ince kıyılmış sarımsak eklenir.

Şişenin ağzına kadar temiz su doldurulur, şişenin ağzı kapatılır, serin bir yerde 10 - 12 bekletilir.

Şüre sonunda süzölerek içilir.

Not: Mor havuçlar da ayrıca turşu gibi yenebilir.

