



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞALGAM TURŞUSU

Stefanos Yerasimos

5 şalgam
1 demet nane
1 demet maydanoz
250 gr. sirke
1 dl. bal
Safran
Tuz

Şalgamları soyduktan sonra tuzlu suda haşlayın, sonra dörde bölüp nane ve maydanozu ince doğrayın, sirke ilave edip bir kavanoza yerleştirin.

1 dl. balı ısıtıp safranla birlikte ekleyin.

Kavanozun ağzını sıkıca kapatıp 2-3 gün bekletin.

Açtıktan sonra 2-3 gün içinde tüketin.

Not: 14. yüzyıl Tabi'atnâme'sinde geçer. Şirvânî tarifin Arapça adını kullanır, ancak Türkçe çevirisini de verir.