



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞALGAM TURŞUSU

Melceü't - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Mikdâr-ı vâfi şalgam ı soyup münasip vech üzre doğrayp tencere içinde bolca su ile yumuşatınca
ba'şde'tabih şalgamları süzüp suyuna hadd-i i'tidâlde döğülmüş hardal koyup karıştırdıkta
birkaç saat terk oluna.

Badehu süzdükte tatlısı hiss olunur olunmaz mertebe asel veya şeker veya pekmez ilave oluna.

Ondan sonra işbu pişmiş şalgamı bir sırlı kavanoz a doldurup üzerine çıkınca nısfı sirke nısf-i âheri dahi bu
mahlût sudan olmak üzre vazoluna.

Birkaç gün mürûrunda tenâvüle şâyeste olur ve pek latif turşudur.