



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞALGAM TURŞUSU

Tuğrul Şavkay

1 kg. şalgam

Tuz

10 diş sarımsak

500 ml. sirke (2 su bardağı)

90 ml. zeytinyağı (6 çorba kaşığı)

Şalgamları yıkayıp, kabuklarını soyun ve birkaç parçaya ayırın. Tencerede tuzlu su kaynatıp şalgamları içine atın. Bir taşım kaynatıp, süzdürerek sudan alın.

Sarımsakları tuz ve sirke ile döverek kavanoza boşaltın. Şalgamları kavanoza yerleştirin. Temiz bir taş ya da kiremit koyarak turşuyu bastırın. Üzerini bir parmak aşacak kadar zeytinyağı ekleyip, kavanozun kapağını sıkıca kapatın.

Turşuyu bir hafta bekletip, istenildiğinde kepçe ile çıkararak servis yapın.