



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞALGAM TURŞUSU

### Malzemeler:

- 1 demet şalgam
- 4-5 yaprak lahanaya
- 3 adet havuç
- 1 çorba kaşığı kaya tuzu
- 1 çorba kaşığı silme toz şeker
- 1 baş sarımsak
- 1 kahve fincanı sirke
- Üzerini geçecek kadar su

### Hazırlanışı:

Şalgamların saplarını kesip, kabuklarını soyun. Elma dilimi gibi dilimleyin. Havuçları kazıyıp, halka halka doğrayın. Sarımsakların kabuklarını soyup üçe, dörde bölün. Lahana yapraklarını 2-3 parçaya ayırın. Şalgam, havuç, lahanayı ayrı ayrı haşlayın ve süzün. Soğuyunca sebzeleri kavanoza karışık olarak yerleştirin. Aralarına sarımsakları serpin, tuz, su, şeker ve sirkeyi karıştırın, karışımı sebzelerin üzerine dökün. Ağzını sıkıca kapatın. 10 gün sonra turşunuz hazırdır.