



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ŞALGAM TURŞUSU

Şalgamları yıkayıp köklerini keserek kabuklarına ilişmeden sivri bir bıçak ile üstlerine 4-5 çizgi çizin. Sonra kavanozun dibine beyaz ve temiz tuz koyarak bir sıra şalgam, tekrar tuz serpip bir sıra şalgam dizerek böylece dolunca üstün baskı tahtası ve taşını koyunuz. Temiz su doldurup her gün sallayarak 20 gün sonra yemeğe başlayınız.

© lezzetler.com tarif no:55904 • adı:ŞALGAM TURŞUSU • gönderen:#1 • indirme tarihi:11.04.2025 - 05:35