



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞALGAM TURŞUSU

10 şalgam (kabukları soyulup, halka biçimi doğranmış)

1 limonun suyu

2 litre (10 su bardağı) su

500 gr (2 1/2 su bardağı) sirke

1 baş sarımsak (dövülmüş)

4 çorba kaşığı tuz

Büyük bir tencereyi yarısına kadar suyla doldurup, harlı ateşi oturtunuz. Su kaynayınca ateş hafifçe kısınız.

Limon suyunu ek leyip birkaç kez karıştırdıktan sonra, şalgamları katarak 4-5 dakika haşlayınız. Tencereyi ateşten alıp şalgamları bir kevgirden süzerek (haşlanma suyunu atınız), bir cam kavanoza diziniz.

Büyük bir tencereye su, sirke sarımsak ve tuzu koyup, orta ateşe oturtunuz. Karışım bir taşım kaynadıktan sonra tencereyi ateşten alıp, bir kenarda soğumaya bırakınız.

Karışım soğuyunca kavanozdaki şalgamların üstüne döküp ağırlık yaparak kavanozun ağzını sıkıca kapatınız.

Kavanozu serin ve nemsiz bir yerde 15 gün beklettikten sonra, turşunuzu servis ediniz.

[ML® Şalgam Suyu için tıklayın](#)

[ML® Şalgam Suyu Videosu](#)
