



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ŞEN TURŞU

Yarım kg beyaz lahana
1 küçük mor lahana
2 adet havuç
2 adet şalgam
5 diş sarımsak
1 çay bardağı kaya tuzu
1 çay bardağı üzüm sirkesi
1 tatlı kaşığı şeker
Su

Lahanalar ince kıyılır. Havuç ve şalgam kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Uygun büyüklükte bir kavanoza aralarına ezilmiş sarımsak ve tuz atarak yerleştirilir. En üste şeker ve sirke bırakılır. İyi suyla tamamlanır. Kapağı sıkıca kapatılır. 10 gün bekletilir.