



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SİRKELİ KÖK SEBZE (LÜBNAN)

<https://www.posta.com.tr>

- 4 adet şalgam
- 4 adet pancar
- 6 adet havuç
- 3 su bardağı su
- 1 su bardağı üzüm sirkesi
- 2 çorba kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı kimyon tohumu
- 2 adet limon suyu

Pancar, havuç ve şalgamı dilimleyip cam bir kavanoza koyun. Diğer malzemeleri bir kaptaki karıştırıp kavanoza ekleyin. Ağzını kapatın, 1 hafta sonra kontrol edin. Tüm aroma sebzeler geçtiğinde, küp şeklinde doğrayın. Üzerine kıyılmış maydanoz serpererek servis yapın.

