



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİRKELİ ŞALGAM

1 kg küçük şalgam (kabukları soyulmuş)
1 litre (4 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
6 cl. (1/4 su bardağı) elma sirkesi
1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Şalgamları büyük bir tencereye yan yana koyup, üstlerine 50 cl (2 su bardağı) tavuk suyu boşaltın. Tuzu ve karabiberi serpip, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi iyice kısıp, şalgamları bütün suyunu çekinceye kadar (yaklaşık 15 dakika) pişirin. Kalan tavuk suyunu ekleyip, ateşi açarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi iyice kısıp, şalgamları, yeniden aşağı yukarı bütün suyu çekinceye kadar pişirmeyi sürdürün. Sirkeyi ekleyip, karıştırarak, sirke koyu sos kıvamı alıncaya kadar (yaklaşık 3 dakika) pişirmeyi sürdürün. Tencereyi ateşten alıp, şalgamları bir salata kâsesine aktararak, üstlerine tencerede kalan sosu boşaltın. Maydanozları serpiştirip, bekletmeden servis yapın.

[ML® Şalgam Suyu için tıklayın](#)

[ML® Şalgam Suyu Videosu](#)