



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUZLU SUYA KONMUŞ LAHANA

<https://azerbaijans.com>

Hazırlamak için orta boy lahanalar seçilir, dış kabukları çıkarılır. 4 parçaya bölünür, kovalara yerleştirilir, üstünden tahta parçası ile bastırılır ve tuzlu su (1 litre suya 400 gram tuz) dökülür. Tahta parçasını örtecek kadar tuzlu su eklenir. Lahanaya hoş bir renk vermek için, içine dilimlenmiş pancar katılır.

© lezzetler.com tarif no:134043 • adı:Tuzlu Suya Konmuş Lahana • gönderen:çaylı • indirme tarihi:08.04.2025 - 07:24