



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

LAHANA TURŞUSU



- 1 Adet orta boy kalın damarlı lahana
- 1 Baş sarımsak
- 1 Adet küçük elma
- 1 Çorba kaşığı şeker
- 3 Çorba kaşığı kaya tuzu
- 1 Şu bardağı sirke
- Su
- Bir avuç nohut

- # Lahana yıkanır, iri şekilde doğranır.
- # 2 litrelik kavanozun dibine elma konur.
- # Üzerine doğranmış lahanalar yerleştirilir, aralarına nohut ve dövülmüş sarımsak konur.
- # Kavanoza bütün malzemeler sıkı sıkı yerleştirildikten sonra, üzerine 1 su bardağı sirke konur, kalan kısım su ile doldurulur.
- # Kavanoza doldurulan sirke ve su çukur bir kaba boşaltılır, üzerine tuz, şeker ve limon suyu konur, iyice karıştırılır.
- # Lahananın üzerine, hazırlanan sıvı karışım dökülür, kavanozun kapağı sıkıca kapatılır.
- # Serin ve karanlık yere konur, 7 [?] 10 gün sonra servise sunulur.

Not: Lahana turşusunun çabuk oluşması için, lahanalar çok az haşlanıp, turşu kurulabilir.