

Ev Yapımı Salgam Suyu

Malzemeler

5 kg'lık kap için;
1 kg kırmızı havuc
60 g nohut (yaklaşık 1 avuc kadar)
80 g bulgur (yaklaşık 2 avuc)
1 çay kasığı limon tuzu
1 ekmegin 1/3

Yapılışı

İçme suyuna tuz karıştırıp eritilir. Limon tuzunu da atıp karıştırılır. Havucları yıkayıp 2-3 yerinden tıraslayın ve bidona atın. Yukarıdaki diğer malzemeleri ekmegin ortasına doldurup, içine sigacak büyüklükte tulbent parçasının ortasına koyup ağzını iyice bağlayın ve bunu da bidona atın. Hepsi bu kadar.18-19 gün sonra salgam suyunuz hazır. Aci suyu ayrıca alınız ve içeceğiniz zaman ekleyiniz.
Afiyet olsun:)