

Lahana Tursusu

Malzemeler

1 adet orta buyuklukte lahana

1 kg sirke

10 dis sarmisak

Yeterince tuz

Yarim bardak siviya

Yapilisi

Tursu icin kucuk, siki kelle yapan beyaz lahana kullanalim. Lahananin dis yapraklarini temizleyip, dip tarafini oyup kocanini cikaralim. Dorde bolup, bicakla irice kiyalim.

Buyukce bir tepsiye kiydigimiz lahanalari bosaltip, bol tuz ile ovalim. Tuzlayip iyice ovdugumuz lahanalari tepsinin ortasina toplayalim.

Uzerine bir tahta yerlestirelim, onun da uzerine herhangi bir agirlik koyup 6-7 saat bekletelim. Sarmisaklari ayiklayip, havanda tuz ile dovelim.

Sirkeyle dovulmus sarmisagi karistirip tursu yapacagimiz zamana kadar bekletelim.

Lahanalari bekletme suresi bittiginde silkeleyip tursu kabina veya cam kavanoza iyice bastirarak yerlestirelim. Hazirladigimiz tuzlu sirkeyi uzerine dokelim.

Lahanalarin ustunu kapatacak kadar kaynatilip sogutulmus su ilave edelim. En uste de kuf olusmamasini icin yarim bardak siviya ekleyelim. Arzuya gore sirke, kirmizi pul biber ve limon dilimleri de koyabilirsiniz..

AFIYET OLSUN