



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Kələm Turşusu

Lahana Turşusu



- 1 Ədəd orta boy qalın damarlı kələm
- 1 Baş sarımsaq
- 1 Ədəd balaca alma
- 1 Yemək qaşığı şəkər
- 3 Yemək qaşığı qaya duzu
- 1 Stəkanı sirkə
- Su
- 1 Avuc noxu

- # Kələm yuyulur, yekə şəkildə doğranır.
- # 2 litrəlik bankanın dibinə alma qoyulur.
- # Üzərinə doğranmış kələmlər yerləşdirilir, aralarına noxud və döyülmüş sarımsaq qoyulur.
- # Bankaya bütün ləvazimatlar bərk yerləşdirdikdən sonra, üzərinə 1 stəkanı sirkə qoyulur, qalan hissə su ilə doldurulur.
- # Bankaya doldurulan sirkə və su dərin bir qaba boşaldılır, üzərinə duz şəkər və limon suyu qoyulur, yaxşıca qarışdırılır.
- # Kələmin üzərinə hazırlanan duru qarışım tökülür, bankanın qapağı bərk bağlanılır.
- # Sərin və qaranlıq yerə qoyulur, 7-10 gün sonra servis yapılabilir.

Not: kələm turşusunun tez yetişməsi üçün kələmlər çox az aşlanmış, turşu qurula bilər.