Turlu en vinagre

Türlü Turşusu



1 kg. de pepino
500 gramos largo pimiento verde
500 gramos de tomate
15-20 judías verdes
2 inmaduras melones
2 vaso de vinagre
4 cucharadas de sal
1 cucharada de limón sal
4-5 tallos de perejil
1+1/2 bulbos de ajo

Cortar los extremos de las judías verdes, par-hervir en agua salada.
Lavar los demás componentes, y cortar todos los ingredientes en el mismo tamaño, judías verdes cocidas.
Coloque los ingredientes en un frasco colocando ajo machacados entre ellos.
Verter el vinagre en la jarra y, a continuación, llenar el espacio con agua.
Vierta la mezcla de vinagre y agua en un recipiente profundo, agregue sal y limón sal, mezcle bien.
Llene esta mezcla en la jarra de nuevo.
Después de llenar la mezcla, sin esperar más de la noche que cubre el tapón para salir al aire en el frasco.
El día después de colocar el perejil tallos en la parte superior y cubrir la tapa dura.
Puede servir de alrededor de 1 mes después.

Nota: Puede añadir las verduras de la temporada que está haciendo el vinagre, como zanahoria, col, etc, en este vinagre.