Inmaduras melón en vinagre

Kelek Turşusu



1-1,5 kg. inmaduras melón
1/3 vaso de vinagre
1 bulbo de ajo
4 cubo azúcares
1+1/2 cucharada de sal de roca
2 rebanadas de pan rancia
1 cucharada de limón sal
7-8 tallos de perejil
Agua

Lavar los melones maduros y bien cortado en algunas piezas si son grandes.
Llovizna sal sobre cada una de las piezas y descanse durante unos 4-5 horas con sal.
Al final del tiempo de lavado de piezas inmaduras melón de nuevo para eliminar la sal sobre ellas.
Coloque el rebanadas de pan en astillas en el suelo de la jarra.
Coloque el lavado inmaduras melón piezas firmemente en el frasco colocando ajo machacados entre ellos.
Verter el vinagre en el inmaduras melones y luego llenar el espacio con agua.
Vierta la mezcla de vinagre y agua en un recipiente profundo, agregue limón sal, el azúcar y la sal de roca en el mismo, mezcla, y luego verter sobre el melón inmaduras rebanadas de nuevo.
Lugar tallos de perejil en la parte superior y cubrir la tapa bien.
Cuando se convierte en vinagre habrá algunas espumas, debe retirarlos y añadir el vinagre.
Puede servir 10 días más tarde.

Nota: Puede colocar al rojo vivo entre las rodajas de pimientos también.