



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Pepper en vinagre

Biber Turşusu



1 kg. largo pimiento verde
12-15 dientes de ajo
2 cucharadas de sal de roca
1 cucharada de limón sal
1 manojo de uvas inmaduras
7-8 tallos de perejil
Agua

- # Lavar el pimiento, cortar los tallos de ellos. (No es necesario aburrirlos hoyos)
- # Colocar los pimientos en el frasco firmemente colocando ajo machacados entre ellos.
- # Después de colocar los pimientos en la jarra, la libra de uvas inmaduras para obtener su jugo, y se vierte este jugo en la jarra. Llenar el espacio restante con el agua.
- # Vierta la mezcla de agua y zumo de uva a partir de la jarra en un bol, añadir la sal y de limón y la sal en ella, mezclar.
- # Vierta esta mezcla en los pimientos que hay en el frasco, el lugar tallos de perejil en la parte superior.
- # Cubra la tapa dura. Servir unos 15-20 días más tarde.

Nota: Se puede usar jugo de uva sin madurar mientras se prepara también otros encurtidos. Pero el zumo de uva sin madurar riles el agua de vinagre.