



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

---

## Zanahoria en vinagre

Havuç Turşusu



1 kg. de zanahoria  
Tallo de apio, que tiene 5-6 hojas  
1 bulbo de ajo  
2 cucharadas de sal de roca  
1 vaso de vinagre  
1 cucharada de azúcar granulada  
1 cucharada de limón sal  
Agua

- # Lavar las zanahorias, pelar y cortarlas en trozos, cada uno tiene 1 pulgada de espesor.
- # Llena la zanahoria en trozos, colocando el frasco de ajo machacados y las hojas de apio entre ellos.
- # Añadir el vinagre en la jarra, y llenar el espacio restante en el frasco con agua.
- # Vierta la mezcla de agua y vinagre en el jar en un bol, y añadir la sal de roca, el azúcar y el limón sal, mezcle bien.
- # Llenar la mezcla en la jarra de nuevo, coloque el resto de raíces de apio en la parte superior, y cubrir así el tope.
- # Guárdelo en un lugar seco y oscuro. Es listo para servir 15-20 días más tarde.

**Nota:** Para obtener el vinagre el anterior, se puede preparar el vinagre con par de zanahorias hervidas.