Conservare di Gombo

Bamya Saklaması

Mezzo kg di gombo
4 pomodori
2 pepe italiane
2 spicchi d'aglio
1 zucchero quadrato
1 cucchiaino sale di limone
2 cucchiaini di sale

Le teste di gombi si tagliano e si puliscono.
In una ciotola profonda si mettono un cucchiaino di sale insieme con sale di limone e si miscelano.
I gombi si aggiungono dentro di quella miscelata e si aspetta circa per mezz'ora.
In questo momento si sbucciano i pomodori si tagliano dimensione di dado.
In una pentola si mettono i pomodori poi alla sopra si aggiunge un cucchiaino di sale e zucchero dopo si inserisce sul fuoco medio e si cucina finché i pomodori cambiano le forme.
I gombi si filtrano bene.
Dopo 5 minuti si aggiungono dentro di pomodoro. Dopo si aggiungono pepe e aglio pestato.
Tutti i materiali si cucinano circa per 10 minuti.
Dopo si leva dal fuoco e si riempisse dentro barattolo poi il coperchio di barattolo si chiude strettamente e si inverte.
Dopo aver freddato si può consumare circa per un anno.

Nota: Nell'acqua di gombi si può aggiungere anche limone. Questa operazione serve per non allungare dei gombi.