



Sottaceto di Melone Inmaturo

Kelek Turşusu



1 - 1,5 kg. melone crudo
1 bicchierino di aceto
1 spicchio di aglio
4 zuccheri quadrati
1,5 cucchiaini di salgemma
Interno di pangrado 2 fetti
1 cucchiaino sale di limone
7 - 8 rami di prezzemoli
L'acqua

- # I meloni si lavano bene, se sono grandi si fettano.
- # Si insalano tutti fetti. Così si lasciano a riposare per 4 - 5 ore .
- # Dopo di questo tempo i fetti di melone si rilavano bene .
- # In fondo di vaso si mettono interno di pangrado.
- # Sopra si mettono i fetti di melone in mezzo con aglio e si schiaccia bene.
- # Sopra dei meloni si mette l'aceto poi lo spazio che rimasto si riempisce con l'acqua.
- # Poi l'acqua e aceto si svuota in una ciotola vuota e sopra si aggiungono sale, zucchero e salgemma poi si mescolano bene. poi questa miscelata si risvuota sopra dei meloni.
- # La sopra si mettono i prezzemoli e poi il coperchio di vasop si chiude strettamente.
- # Durante diventare sottaceto si possono essere schiume , queste si tolgono e si aggiunge l'aceto.
- # Si servirsi tra 10 giorni.

Nota: Durante preparazione di sottaceto meloni , in mezzo si possono mettersi pepe piccante anche.