Соленые огурчики

Çubuk Turşusu

2 кг. маленьких огурчиков
15-20 зубчиков чеснока
1 ч.л. лимоной кислоты
0,5 стакана крупной соли
0,5 стакана виноградного уксуса
1 ч.л. черного перца горошком
Пол-пучка укропа
2 лавровых листа
1 стакан минеральной воды
Вода

Воду закипятить с вечера и оставить остывать.
Огурцы хорошо помыть и стерилизованной иглой сделать несколько проколов.
Огурцы положить в банку "стоя", добавить 7-10 зубчиков очищенного чеснока и половину всей специй (перец горошком, соль, лимонную кислоту, лавровый лист и укроп).
Затем снова "поставить" огурцы и добавить оставшиеся чеснок и специи.
Затем вылить на огурцы минеральную воду и уксус. Заполнить банку остывшей кипяченой водой.
Банку плотно закрыть крышкой. Поставить в прохладное место на 3 недели.

Анкара славится своими рецептами солений. Здесь соленья готовятся с жесткой водой из скважин, а минеральная вода используется чтобы обогатить её минералами.