



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Allerlei Eingemachtes

Türlü Turşusu



1 kg Gurken
½ kg grüne Spitzpaprika
½ kg grüne Tomaten
15-20 grüne Bohnen
2 unreife Zuckermelonen
2 Gläser Essig
4 EL Salz
1 EL Zitronenkrystalle
4-5 Petersilienzweige
1 ½ Knollen Knoblauch

- # Enden der Bohnen abschneiden und in Salzwasser halb durch kochen.
- # Gut auswaschen und anschließend die anderen Zutaten und die Bohnen gleich groß zuschneiden.
- # In einen Einmachglas, das alle Zutaten aufnehmen kann das Gemüse Schicht für Schicht hineinfüllen und zwischen jeder Schicht Knoblauchzehen geben.
- # In das Einmachglas Essig füllen und in Rest mit Wasser auffüllen.
- # Das Wasser in eine tiefe Schale umgießen und Salz und Zitronenkrystalle hinzugeben und gut vermischen.
- # Nochmals diese Flüssigkeit über das Gemüse in das Einmachglas füllen.
- # Nach Einfüllen der Flüssigkeit wird der Deckel eine Nacht nicht verschlossen damit die Luft aus der Flüssigkeit entweichen kann.
- # Am nächsten Tag werden oben die Petersilien eingelegt und der Deckel gut verschlossen.
- # Nach etwa einem Monat kann es serviert werden.

Tipp: Allerlei Eingemachtes kann je nach Jahreszeit mit der Zugabe von Weisskohl, Karotten oder anderen Gemüsesorten zubereitet werden.