



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

---

## Eingelegte unreife Honigmelone

Kelek Turşusu



1-1 ½ kg unreife Honigmelone  
1 Teeglas Essig  
1 Knoblauchkneuel  
4 Würfelzucker  
1 ½ EL Kristallsalz  
2 Scheiben altbackenes Brot  
1 KL Zitronensalz  
7-8 Petersilienzweige  
Wasser

- # Unreife Melonen auswaschen und in ein paar Teile zuschneiden.
- # Alle Einzelteile salzen und mindestens 4-5 Stunden ziehen lassen.
- # Nach dieser Zeit die unreife Melonen wieder auswaschen.
- # Den Boden des Einmachglases mit altbackenes Brot belegen.
- # Die zugeschnittenen Melonenteile in das Einmachglas geben und in die Zwischenräume Knoblauch einlegen.
- # Essig einfüllen und den Rest mit Wasser auffüllen.
- # Wasser und Essig in eine tiefe Schale umfüllen und Salz, Zucker und Kristallsalz hinzugeben und vermischen danach wieder in das Einmachglas einfüllen.
- # Auf die oberste Schicht die Petersilien legen und den Deckel gut verschliessen.
- # Es kann sich Schaum bilden und der Schaum sollte entnommen werden und hierfür Essig einfüllen.
- # Nach 10 Tagen kann serviert werden.

**Tipp:** Je nach Geschmack kann man auch scharfe Pepperonie oder Chilie mit einlegen.