



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Turlu en vinagre

Türlü Turşusu



1 kg. de pepino
500 gramos largo pimiento verde
500 gramos de tomate
15-20 judías verdes
2 inmaduras melones
2 vaso de vinagre
4 cucharadas de sal
1 cucharada de limón sal
4-5 tallos de perejil
1+1/2 bulbos de ajo

- # Cortar los extremos de las judías verdes, par-hervir en agua salada.
- # Lavar los demás componentes, y cortar todos los ingredientes en el mismo tamaño, judías verdes cocidas.
- # Coloque los ingredientes en un frasco colocando ajo machacados entre ellos.
- # Verter el vinagre en la jarra y, a continuación, llenar el espacio con agua.
- # Vierta la mezcla de vinagre y agua en un recipiente profundo, agregue sal y limón sal, mezcle bien.
- # Llene esta mezcla en la jarra de nuevo.
- # Después de llenar la mezcla, sin esperar más de la noche que cubre el tapón para salir al aire en el frasco.
- # El día después de colocar el perejil tallos en la parte superior y cubrir la tapa dura.
- # Puede servir de alrededor de 1 mes después.

Nota: Puede añadir las verduras de la temporada que está haciendo el vinagre, como zanahoria, col, etc, en este vinagre.