



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

Pepinos en vinagre

Salatalık Turşusu



5-6 pepinos
10 dientes de ajo
2 cucharadas de sal de roca
1 cucharada de limón sal
Vinagre
Agua
8-10 perejil

- # Lavar, escurrir y cortar los pepinos ambos extremos.
- # Coloque los pepinos en un frasco de 1 lt de tamaño vertical, que debe encajar en pepinos tan bien, poner el ajo machacados entre pepinos.
- # Después de colocar, llenar la mitad de la jarra con agua y la otra mitad con vinagre.
- # A continuación, vierta esta mezcla de agua y vinagre a bol, y añadir la sal y el jugo de limón en él y, a continuación, mezclar muy bien.
- # Llène esta mezcla en la jarra de nuevo.
- # Y añadir la parsleys sin cortar o etc
- # Cubra la tapa muy bien. Es tan importante, no hay contacto con el aire. Conservar en un lugar fresco y oscuro.
- # Será listo para el servicio en 10-15 días.

Nota: Dentro de pocos días los pepinos pueden absorber todo el líquido, puede añadir vinagre puro en ese momento.