



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

Berenjenas en vinagre

Patlıcan Turşusu



1 kg. berenjena
4 Roja capsicums
1 taza de vinagre
2+1/2 cucharada de sal de roca
15-20 dientes de ajo
8-10 tallos de perejil
1/2 cucharada de limón sal
Agua

- # Pell frente a las hojas verdes de las berenjenas, cortar en algunas partes sin pelar su superficie exterior.
- # Poner las berenjenas en el agua salada hirviendo. Y sacar antes de que estén totalmente cocidos.
- # Stow las berenjenas no totalmente cocidos, poner algún peso sobre ellos si tiene.
- # El día después de colocar una capa de berenjenas y luego una capa de color rojo que son capsicums picado en algunas partes, y repetir este acto hasta que se llena la jarra. Por cierto lugar ajo machacados entre las capas.
- # Cuando se llena la jarra, vierta 1 taza de vinagre en la jarra y, a continuación, llenar el espacio con agua.
- # Vierta la mezcla de vinagre y agua en el tarro a un bol, añadir la sal de roca y sal de limón y mezclar bien.
- # Verter la mezcla de nuevo en la jarra, coloque los tallos de perejil en la parte superior. Cubra la tapa bien.
- # Unos días después, si el berenjenas absorber todo el líquido, añadir el vinagre en la jarra.
- # Puede servir el vinagre el 10 días más tarde.

Nota: Puede añadir hojas de laurel 2-3 berenjenas en vinagre.