



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

Inmaduras melón en vinagre

Kelek Turşusu



1-1,5 kg. inmaduras melón
1/3 vaso de vinagre
1 bulbo de ajo
4 cubo azúcares
1+1/2 cucharada de sal de roca
2 rebanadas de pan rancia
1 cucharada de limón sal
7-8 tallos de perejil
Agua

- # Lavar los melones maduros y bien cortado en algunas piezas si son grandes.
- # Llovizna sal sobre cada una de las piezas y descansen durante unos 4-5 horas con sal.
- # Al final del tiempo de lavado de piezas inmaduras melón de nuevo para eliminar la sal sobre ellas.
- # Coloque el rebanadas de pan en astillas en el suelo de la jarra.
- # Coloque el lavado inmaduras melón piezas firmemente en el frasco colocando ajo machacados entre ellos.
- # Verter el vinagre en el inmaduras melones y luego llenar el espacio con agua.
- # Vierta la mezcla de vinagre y agua en un recipiente profundo, agregue limón sal, el azúcar y la sal de roca en el mismo, mezcla, y luego verter sobre el melón inmaduras rebanadas de nuevo.
- # Lugar tallos de perejil en la parte superior y cubrir la tapa bien.
- # Cuando se convierte en vinagre habrá algunas espumas, debe retirarlos y añadir el vinagre.
- # Puede servir 10 días más tarde.

Nota: Puede colocar al rojo vivo entre las rodajas de pimientos también.