



Berenjenas rellenas en vinagre

Patlican Dolması Turşusu



1 kg. berenjenas, los pequeños frescos se aconseja
1 bulbo de ajo
8-10 hojas de repollo
2 zanahorias
2 capsicums Roja
2 cucharadas de sal de roca
1 cucharada de sal de limón
Vinagre, el agua, los tallos parley

- # Lavar las berenjenas, limpiar sus hojas verdes, cortar la cabeza de ellos. Añadir en el agua hirviendo con el jugo de limón, se vaporizan.
- # Obtener el berenjenas, en un lugar llano lugar como el estaño, y poner un peso para eliminar su sabor amargo. Deje reposar por una noche.
- # El día después, las cosas hojas de col, capsicums rojo, la zanahoria, unos dientes de ajo, dos de ellos están finamente rebanado y amasado con sal las berenjenas en el que se raja en particular.
- # El cinturón de berenjenas rellenas con tallos de perejil con firmeza.
- # Poner el relleno en la jarra de berenjenas, ajo machacados lugar entre ellos.
- # Después de llenar la jarra de llenar el vinagre hasta que alcance la mitad de la jarra, llenar la otra mitad con agua.
- # Vierta esta mezcla líquida en un recipiente de la jarra, añadir sal de roca y sal de limón y batir muy bien.
- # Ahora llenar esta mezcla en el frasco que está lleno de berenjenas de nuevo.
- # Poner cosas peso pesado en la parte superior, se puede limpiar un pozo de piedra. Cubra la tapa de tarros muy bien.
- # Berenjenas absorber el líquido muy rápido. Por tanto, debería agregar el vinagre 5 días después.

Nota: debe utilizar la sal de roca mientras se prepara en vinagre definitivamente.