



## Pétrin De Chou-Fleur

Karnabahar Turşusu



1 chou-fleur moyen  
2 carottes  
10 gousses d'ail  
10-15 brins de persil  
1 tasse de vinaigre de vin  
1 tasse de sel gemme  
1 cuillère à soupe de sel de citron  
1 cuillère à soupe de Sucre  
De l'eau

- # Faites bouillir l'eau puis laissez attendre qu'il refroidi.
- # Séparez le chou-fleur en plusieurs morceaux. Laissez attendre dans l'eau qui contient du vinaigre. Passez dans l'eau puis sortez dans un filtre.
- # Épluchez les carottes, puis coupez à la taille d' $\frac{1}{2}$  doigts. Épluchez les ails puis écrasez légèrement sans déformer.
- # Mettez dans un bac, les morceaux de chou-fleur, les carottes, les ails, le persil, du sel, du sel de citron et du sucre, étage par étage.
- # Placez quelques branches de persil tout au-dessus. Rajoutez du vinaigre puis finissez la partie qui reste en rajoutant de l'eau.
- # Fermez le bac serrement. Laissez attendre dans un endroit à l'abri pendant 15 jours.

N-B; Le sucre utilisé, permet au pétrin de se former plus rapidement.