



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Les recettes de cuisines

Pétrin De Brocoli

Brokoli Turşusu



1,5 kg. De brocoli
2 gousses d'ail
1 grand tasse de thé de sel gemme
1 grand tasse de thé de moût de raisin
1 cuillère à soupe de sucre granulé
15-20 pois chiche
De l'eau

- # Faites attendre les brocolis dans l'eau au vinaigre, lavez puis sortez dans un filtre.
- # Écrasez les ails avec un couteau en les épluchants.
- # Jetez les pois chiches au fond d'un bac.
- # Placez les brocolis laissant des ails entre chaque.
- # Quand le niveau est au milieu du bac, versez la moitié du sel, puis finissez la surface de la même manière.
- # Laissez tout au dessus, le sel, le sucre et le moût. Finissez avec de l'eau brûlante et de l'eau froide.
- # Fermez le bac serrement.
- # Laissez attendre dans un endroit frais pendant 10 jours.

N-B; La saison des brocolis sont les mois de Janvier et Février.