



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

Pétrin De Tomate A La Façon De Samsun

Samsun Usulu Domates Turşusu



2 kg de tomates vertes
10 gousses d'ail
1 tasse de sel gemme
1 bouquet de raisins frais (1/2 kg)
Eau

- # Faites bouillir l'eau dès la veille. Laissez refroidir jusqu'au lendemain.
- # Lavez les tomates le lendemain. Filtrez l'eau puis coupez en deux. Écrasez les ails en pressant une fois.
- # Placez les tomates dans un bac. Rajoutez du sel, des ails et du raisin.
- # Placez tous les ingrédients de cette manière jusqu'à qu'ils finissent.
- # Laissez le raisin avec leur tiges tout au-dessus.
- # Rajoutez de l'eau dans le bac, jusqu'à qu'il reste un doigt d'espace. Fermez le couvercle serrement.
- # Laissez attendre pendant 15 jours dans un endroit frais à l'abri.

N-B; Le raisin fait le travail du vinaigre.