



Pétrin de Türlü

Türlü Turşusu



Pétrin de Türlü (Türlü tursusu)
Recette de pétrin
Ingrédients :
1 Kg de concombre
½ kg de piment vert
½ kg de tomates vertes
15 à 20 pièces d'haricots verts
2 kelek (Concombre turque)
2 tasses de vinaigre
4 cuillères à soupe de sel
1 cuillère à soupe de sel de citron
4-5 persil frais
1,5 gousses d'ail

- # Coupez les 2 bouts des haricots et laissez bouillir dans l'eau pendant ½ heure.
- # Après avoir rincée correctement, coupez les autres ingrédients à la même hauteur que les haricots.
- # Placez les ingrédients dans un bol, et rajoutez les gousses d'ails battues.
- # Rajoutez du vinaigre dans le bol, et complétez le reste avec de l'eau.
- # Videz l'eau et le vinaigre dans un bol creux, rajoutez du sel et du sel du citron et mélangez.
- # Reversez le mélange sur les légumes qui sont dans le bol.
- # Après avoir mis le mélange, laissez ouvert pendant une nuit pour qu'il n'y a plus d'air.
- # Le lendemain, rajoutez du persil tout au-dessus, puis fermez le couvercle serrement.
- # Vous pouvez servir environ 1 mois après.

N-B: Vous pouvez rajoutez dans le pétrin selon la saison, des choux, des carottes etc.