



Pétrin d'Aubergine

Patlıcan Turşusu



1 kg d'aubergine
4 poivrons rouges
1 tasse de vinaigre
2,5 cuillères à soupe de gros sel
15-20 gousses d'ail
8-10 branches de persil
Une demi-botte de persil
Une demi-cuillère à soupe de sel de citron
Eau

- # Coupez la partie extérieur des aubergines, coupez en quelque morceaux avant d'éplucher.
- # Jetez les aubergines dans l'eau chaud salée, prenez de l'eau avant de bouillir.
- # Mettez les aubergines l'un au-dessus de l'autre. Mettez du poids dessus si possible, et laissez attendre une nuit.
- # Le lendemain, mettez une rangée d'aubergine dans le bocal, puis rajoutez une rangée de piment rouge coupée en quelque morceaux. Mettez des gousses d'ails battus entre.
- # Quand le bocal est rempli, rajoutez 1 tasse de vinaigre et remplissez le reste avec de l'eau.
- # Videz le mélange d'eau et de vinaigre dans un bol, rajoutez du sel et du sel de citron et mélangez.
- # Versez le mélange sur les aubergines, rajoutez tout au-dessus le persil.
- # Fermez le bouchon du bocal serrement.
- # Plusieurs jours après, si le pétrin absorbe l'eau, rajoutez du vinaigre.
- # Vous pouvez servir le pétrin 10 jours après.

N-B: Selon votre volonté vous pouvez rajouter des feuilles de laurier sur le pétrin.