



Pétrin De Tomate Vert

Yeşil Domates Turşusu



1 kg de tomates vertes
10 petits piment vert
4 clous de girofle
1 gousse d'ail
1 tasse de vinaigre
1 cuillère à soupe de sel de citron
2 cuillères à soupe de sel gemme
Eau

- # Les tomates vertes dans un bac en verre en les trouant à quelque endroit.
- # Rajoutez des morceaux de gousses d'ail et des piments entre les tomates.
- # Quand le bac est rempli serrement, rajoutez du vinaigre et remplissez l'espace vide avec de l'eau.
- # Videz l'eau avec le vinaigre, dans un autre bol creux, rajoutez du sel de citron et du sel gemme puis mélangez.
- # Saupoudrez tout au-dessus du bac, du girofle. Versez le liquide du pétrin dans le bol.
- # Fermez le bouchon serrement. Conservez dans un endroit sec. Servez 10-15 jours plus tard.

N-B: Vous pouvez rajouter des pois chiches tout en dessous du pétrin pendant la préparation.