



Pétrin De Kelek

Kelek Turşusu



1 à 1,5 kg de Kelek (melon brut)
1 tasse à thé de vinaigre
1 tête d'ail
4 morceaux de sucre
1,5 cuillère à soupe de gros sel
2 tranches de pain rassis
1 cuillère à soupe de sel de citron
7-8 brins de persil
Eau

- # Lavez les kelek, coupez en quelque morceau si grand.
- # Mettez du sel sur chaque morceaux et laissez attendre 4-5 heure.
- # Relavez à la fin du temps pour enlever le sel dessus.
- # Mettez du pain rassis dans le bac de pétrin.
- # Placez les kelek lavé serrement dans le bol et rajoutez des morceaux d'ail.
- # Rajoutez le vinaigre sur les kelek, et remplissez la partie vide avec de l'eau.
- # Videz l'eau et le vinaigre dans un bol creux. Rajoutez du sel de citron, du sucre et du gros sel puis mélangez. Reversez sur les Kelek.
- # Mettez le persil tout au-dessus et fermez le bouchon serrement.
- # Il peut y avoir de la mousse pendant la préparation du pétrin. Prenez cette mousse puis rajoutez du vinaigre.
- # Servez 10 jours plus tard.

N-B: Quand vous préparez ce pétrin, vous pouvez rajouter du piment fort.