



## Pétrin De Piment

Biber Turşusu



1 kg. de piment  
12-15 gousses d'ail  
2 cuillères à soupe de gros sel  
1 cuillère à soupe de sel de citron  
1 grappe de petit raisins verts (Koruk)  
7-8 brins de persil  
Eau

- # Lavez les piments, coupez les têtes. (Pas besoin de les trouez)
- # Placez les piments dans un bac en rajoutant des gousses d'ail.
- # Après avoir placé les piments, battez les raisins pour obtenir le liquide, rajoutez ce liquide puis de l'eau pour la partie qui reste vide.
- # Vide l'eau de raisin et l'eau dans un bol, rajoutez du sel et du sel de citron et mélangez.
- # Versez le mélange sur les piments qui sont dans le bac. Mettez le persil tout au-dessus.
- # Fermez le couvercle serrement. Servez 15-20 jours plus tard.

**N-B:** Vous pouvez préparer les autres pétrins aussi en utilisant de l'eau de raisin au lieu du vinaigre. Mais l'eau de raisin montre floue.