



Pétrin d'aubergine farcie

Patlıcan Dolması Turşusu



1 kg. de petits aubergines
1 tête d'ail
8 à 10 feuilles de chou
2 carottes
2 pimentrouge
2 cuillères à soupe de sel marin
1 cuillère à soupe de sel de citron
Vinaigre
Eau
Queues de persil

- # Lavez les aubergines puis coupez les têtes. Ensuite jetez-les dans le jus de citron et faites bouillir à moitié.
- # Empilez les aubergines sur un plateau. Mettez du poids sur les aubergines pour que le gout piquant disparaisse. Puis faites attendre 1 nuit dans l'état.
- # Le lendemain, remplissez les aubergines avec les choux, les piments, les carottes et quelques morceaux d'ail mélangé avec du sel.
- # Enveloppez les aubergines remplies aux queues de persil.
- # Installez les aubergines dans un pot en rajoutant les morceaux d'ail.
- # Rajoutez dans ce pot rempli d'aubergine, dans une moitié le vinaigre et dans l'autre moitié de l'eau.
- # Versez le vinaigre et l'eau dans un bol profond, puis rajoutez le sel marin et le sel de citron et ensuite mélanger soigneusement.
- # Versez le mélange dans le pot rempli d'aubergine.
- # Tout au dessus, mettez une masse puis fermez le couvercle.
- # Le pétrin d'aubergine farcies tire très rapidement le jus, pour cela 5 jours après avoir préparé le pétrin, rajoutez du vinaigre dans la partie manquante.

N-B : Pour la préparation du pétrin, il faut utiliser du sel marin.