Pétrin d'aubergine farcie

Patlıcan Dolması Turşusu

1 kg. de petits aubergines
1 tête d'ail
8 à10 feuilles de chou
2 carottes
2 pimentrouge
2 cuillères à soupede 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 melangé 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 tres rapidement le jus, pour cela 5 jour apres avoir préparé le pétrin, rajoutez du vinaigre dans la partie manquante.

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