



Sottaceto di Bastoncino

Çubuk Turşusu



2 kg di cetrioli piccoli
15-20 spicchi d'aglio
1 cucchiaino di sale di limone
1 bicchierino sottaceta di uva
1 cucchiaino di pepe nero
Mezzo mazzetto di aneto
2 foglie di basilico
1 bottiglia d'acqua frizzante
Abbastanza l'acqua

- # L'acqua si pulisce da una notte prima e si lascia raffreddare.
- # I cetrioli si lavano bene poi si filtrano e dopo si fanno i buchi con il ago sterilizzato.
- # Nel fondo di un barattolo si mettono i cetrioli in verticale.
- # Dopo si inseriscono l'età di tutti i materiali.
- # Poi si inseriscono gli altri cetrioli dopo alla sopra si aggiungono l'altra metà dei materiali.
- # Alla sopra si aggiungono l'acqua frizzante e sotto aceto dopo parte rimasta si riempisse con l'acqua.
- # Poi il coperchio di barattolo si coperta strettamente e dopo si inserisce in un posto fresco per tre settimane. Se diminuisce il liquido si può aggiungere sottaceto.

Nota: Cubuk è una provincia di Ankara e famosa con sottaceto. In questa zona sattaceta si prepara con l'acqua di sorgente. Si preferisce l'acqua sorgente per avere il minerale e gusto speciale.