



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Sottaceto di Broccolo

Brokoli Turşusu



1,5 kg fi broccoli  
2 spicchi d'aglio  
1 cucchiaino di salgemma  
1 bicchierino sottaceta di uva  
1 cucchiaio di zucchero  
15-20 ceci  
Acqua

- # I broccoli si fanno aspettare nell'acqua sottaceto. Poi si lavano e si filtrano.
- # I spicchi si sbuciano con il coltello.
- # Fondo di una pentola si buttano ceci.
- # Poi si inseriscono i broccoli insieme con aglio.
- # Quando arriva alla metà di barattolo si mette metà di salgemma. Sopra si riempisce ugualmente.
- # Alla sopra si mette sale rimasta zucchero e sottaceta. Il resto si riempisce con acqua.
- # Si coperta strettamente il coperchio di barattolo.
- # Si aspetta minimo per 10 giorni nel ambiente fresco.

Nota: Stagione di broccolo e gennaio e febbraio.