



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

Sottaceto di Pomodoro Forma di Samsun

Samsun Usulu Domates Turşusu



2 kg di pomodori verdi
10 spicchi d'aglio
1 bicchierino di salgemma
1 grappolo d'uva (mezzo kg)

- # Acqua si bollesce da una swea prima e poi si lascia a freddare.
- # Il giorno dopo gli spicchi si pestano i pomodori si lavano e si tagliano in due.
- # I pomodori si mettono nel barattolo abbastanza grande . Alla sopra si mettono aglio sale e uva.
- # Così si mettono finché finiscono tutti i materiali.
- # Ultimamente si mette uva rimasta insieme con i rami.
- # Poi il coperchio di pentola si coperta strettamente.
- # Si fa aspettare per 15 giorni nell'ambiente fresco ed ombra.

Nota: In questa ricetta uva fresca si usa per il posto di sottaceto.