



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

Sottaceto Misto

Türlü Turşusu



1 kg. di cetrioli
Mezzo kg di pepe verde italiane
Mezzo kg. di pomodori
15 - 20 fagili freschi
2 cavoli
2 bicchieri aceti
4 cucchiari di sale
1 cucchiari sale di limone
4 - 5 rami di prezzemoli
1,5 spicchi d'agli

- # Le teste di fagili si tagliano e si boliscono nell'acqua salata.
- # Dopo lavati bene anche gli altri materiali si tagliano le stesse grandezze.
- # Poi i materiali si inseriscono in una ciotola che prende tutte le verdure tra si inseriscono gli agli.
- # Nella ciotola si inserisce sottaceto e la parte che rimane si riempisce con l'acqua.
- # L'acqua e sottaceto si svuotano in una ciotola profonda, sopra si aggiungono sale e sale di limone e poi si miscelano bene.
- # La mniscela si ri svuota sopra delle verdure.
- # Dopo aver svuotato l'acqua del sottaceto non si copre il coperchio per una notte per farsi uscire a fuori l'aria .
- # Il giorno dopo il più sopra si inseriscono i rami di prezzemolo e il coperchio si chiude strettamente.
- # Si può servirsi circa un mese dopo.

Nota: In questo sottaceto secondo delle stagione si possono aggiungere cavolo o carota.