



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

Sottaceto di Cetriole

Salatalık Turşusu



5 - 6 cetrioli dritti
10 spicchi d'agli
2 cucchiaini salgemma
1 cucchiaio sale di limone
Aceto l'acqua
8 - 10 rami di prezzemoli

- # I cetrioli si lavano bene e si filtrano l'acqua. Si tagliano un pò da parte sotto ed alto.
- # Si mettono in verticale nel vaso lunghezza di 1 litro e in mezzo si mettono gli agli pestati.
- # La metà del vaso con l'acqua e l'altra metà si riempisce con aceto.
- # Questa miscela si svuota in una ciotola profonda. Sopra si mettono sale e sale di limone , si miscelano bene.
- # Questa miscela si risvuota sopra dei cetrioli.
- # La sopra i rami di prezzemoli si mettono insieme con le foglie.
- # Il coperchio del vaso si chiude strettamente.
- # Si conserva in luogo buio e fresco.
- # Sara pronto al servizio tra 10 - 15 giorni.

Nota: Tra qualche giorni i cetrioli possono succhiarsi l'liquido di aceto, quindi alla sopra si può aggiungere solamente aceto.