



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

## Sottaceto di Melanzane

Patlıcan Turşusu



1 kg. di melanzane  
4 pepe rosse  
1 bicchiere di sottaceto  
2,5 cucchiari di salgemme  
15 - 20 spichi di aglio  
8 - 10 rami di prezzemoli  
Mezzo mazzetto di prezzemolo  
Metà cucchiaino di succo di limone  
L'acqua

- # Le parti esterno dell melanzane si tagliano senza sbuciarsi si tagliano in orizzontale in qualche pezzo .
- # Poi le melanzane si buttano nell'acqua salata. Si toglie dall'acqua senza bollirsi completamente.
- # Le melanzane poche cucinate poche si mettono una sopra l'altra. Se c'è sopra si mette un peso e lascia ad aspettare per una notte intera.
- # Il giorno dopo nel vaso si mette prima fila melanzane secondo fila le pepe tagliate in qualche pezzi. In questo momento in mezzo si mettono aglio pestati .
- # dopo che vaso è pieno sopra si mette 1 bicchiere d'aceto. Il resto si riempisce con l'acqua.
- # Poi questa miscela si ri svuota in una ciotola a profonda . Sopra si aggiungono succo di limone e salgemme poi si miscelano bene.
- # La miscelata si ri mette sopra delle melanzane. La sopra si mettono i rami dei prezzemolo con le foglie.
- # Il coperchio del vaso si chiude strettamente
- # Tra qualche giorno se sottaceto succhia l'aceto, sopra si può aggiungersi aceto.
- # Sottaceto si può servirsi tra 10 giorni.

**Nota:** Sottaceto di melanzana se volendo si può aggiungersi 2- 3 foglie di alloro.