



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

Sottaceto di Pomodoro Verde

Yeşil Domates Turşusu



1 kg. pomodori verdi
10 pepe piccanti
4 garofani
1 aglio grosso
1 bicchiere d'aceto
1 cucchiaino sale di limone
2 cucchiaini salgemma
L'acqua

- # In una ciotola adatta si mettono i pomodori lavati che bucati con ago da qualche parte.
- # In mezzo si mettono le pepe e aglio.
- # Così che riempito bene il vaso sopra si svuota l'aceto. Lo spazio si riempisce con l'acqua.
- # Poi l'aceto che c'è nel vaso si svuota in un'altra ciotola e si aggiungono sdalgemma e sale di limone poi questi si miscelano bene.
- # Sopra si pizzicano garofani e poi l'liquido di nuovo si riempisce nel vaso .
- # Il coperchio si chiude bene stretto. Si conserva nel luogo asciutto. Si servirsi tra 10 - 15 gironi.

Nota: Durante preparazione di questo sottaceto se volendo sotto del vaso si può mettersi una manciata di ceci.