



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı 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 cucchiaio sale di limone  
2 cucchiari 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 garifani e poi l'iquido 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 preparamento di questo sottaceto se volendo sotto del vaso si puo metetrsi un manciata di ceci.