



Sottaceto di melanzane ripiene

Patlıcan Dolması Turşusu



1 kg di melanzane piccole
1 spicchio d'aglio
8-10 foglie di cavolo
2 carote
2 peperoni rossi
2 cucchiaini di sale grosso(di roccia)
1 cucchiaio di sale limone
Aceto
Acqua
Gambi di prezzemolo

- # Si lavano le melanzane, si tagliano le parti testa, si mettono nella acqua linonata bollente, sbollentano.
- # Quelle melanzane che presi nel acqua si mettono su una superficie di un vassoio,sopra si mettono un peso per farsi perdere la piccante. Così si lascia una notte .
- # Il giorno dopo si inseriscono nel mezzo aperta di melanzane tagliate sottile foglie di cavolo, pepe rosso, carote e agli.
- # Quelli riempiti melanzani si legano bene con i gambi di prezzemolo.
- # L'acqua e aceto si svuota in una tazza in fondo, sopra si aggiunge sale grosso(di roccia) e succo di limone , si mescolano bene.
- # Quella miscela si svuota sopra delle melanzane che in vassoio.
- # Sopra si mette un peso bene pulita , e si chiude il coperchio di vassoio.
- # Riempi melanzane si prendono velocemente liquido di aceto, per questo motivo dopo 5 giorni d'aver fatto sottaceto si aggiunge aceto in quella parte mancante.

Nota: Durante la preparazione di sottaceto si doveva usare sale grosso (di roccia)