



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

---

## Напиток "Шалгам сую"

Şalgam Suyu



1 кг. фиолетовой моркови  
1 свекла  
3 зубчика чеснока  
3-4 острых перца  
6 ст.л. крупной соли  
2 ст.л. лимонной кислоты  
1 ломтик черствого хлеба  
0,5 стакана булгура (мелкодробленная пшеница)  
1 горсть нута  
Вода

- # В чистую марлю положить нарезанный хлеб, нут и булгур, плотно завязать, положить на дно 5-ти литровой банки.
- # Морковь очистить, порезать в ширину на несколько частей, затем в длину на 4 части. Свеклу почистить, порезать.
- # Морковь, свеклу, острый перец, чеснок, соль и лимонную кислоту положить в банку, залить холодной водой.
- # Банку закрыть и оставить в теплом месте на 15 дней.
- # Затем сцедить напиток в бутылку. Морковь не выкидывать, положить в банку и поставить в холодильник.
- # Перед подачей положить в стакан 2-3 кусочка моркови и налить напиток.

Вообще в приготовлении напитка используется репа, но можно приготовить без неё, т.к. основным ингредиентом является фиолетовая морковь. Вместо хлеба можно использовать 0,5 кубика сырых дрожжей.