



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

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 булгуря (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.