



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

Консервы из артишоков

Enginar Konservesi



4 шт. корзиночек или донышек свежего артишока
1 ч.л. каменной соли
1 ч.л. лимонной кислоты
Половина лимона

- # В кастрюле закипятить воду, добавить сок лимона и положить артишоки, варить 3 минуты, затем выложить в дуршлаг.
- # Артишоки положить в литровую банку пересыпая солью и лимонной кислотой. Залить кипятком и плотно закрыть не использованной крышкой.
- # В кастрюлю до половины налить воды, поставить на средний огонь. Когда начнет закипать, поставить банку горлышком вниз.
- # Кипятить 1 час, затем также, не переворачивая, поставить на чистое полотенце.
- # Перевернуть когда остынет, хранить в темном прохладном месте до 1 года.

В процессе кипения и остывания, крышка слегка деформируется.