



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

Соленые огурчики

Çubuk Turşusu



2 кг. маленьких огурчиков
15-20 зубчиков чеснока
1 чл. лимонной кислоты
0,5 стакана крупной соли
0,5 стакана виноградного уксуса
1 чл. черного перца горошком
Пол-пучка укропа
2 лавровых листа
1 стакан минеральной воды
Вода

- # Воду закипятить с вечера и оставить остывать.
- # Огурцы хорошо помыть и стерилизованной иглой сделать несколько проколов.
- # Огурцы положить в банку "стоя", добавить 7-10 зубчиков очищенного чеснока и половину всей специй (перец горошком, соль, лимонную кислоту, лавровый лист и укроп).
- # Затем снова "поставить" огурцы и добавить оставшиеся чеснок и специи.
- # Затем вылить на огурцы минеральную воду и уксус. Заполнить банку остывшей кипяченой водой.
- # Банку плотно закрыть крышкой. Поставить в прохладное место на 3 недели.

Анкара славится своими рецептами солений. Здесь соленья готовятся с жесткой водой из скважин, а минеральная вода используется чтобы обогатить её минералами.