



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

Маринованная цветная капуста

Karnabahar Turşusu



1 средний венок цветной капусты
2 моркови
10 зубчиков чеснока
10-15 веточек петрушки
0,5 стакана виноградного уксуса
0,5 стакана крупной соли
1 ст.л. лимонной кислоты
1 ст.л. сахара
Вода

Воду закипятить и дать остыть.

Капусту разобрать на соцветия, оставить на 30 минут в воде с уксусом, затем промыть, дать стечь.

Морковь почистить, разрезать на несколько частей размером с половину пальца. Чеснок почистить, не портив целостность немного раздавить.

В банку сложить слоями капусту, морковь, чеснок, петрушку, соль, лимонную кислоту и сахар.

Сверху кладем несколько веточек петрушки, залить уксусом и заполнить оставшееся пространство водой.

Крышку плотно закрыть. Настаивать в темном месте 15 дней.

Сахар способствует быстрому маринованию.