



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

Солёные Овощи

Türlü Turşusu



1 кг.огурцов
Пол килограмма тонких зелёных перцев
Пол килограмма зелёных помидор
15-20 зелёных стручков фасоли
2 зелёные незрелые дыни
2 стакана уксуса
4 стол.ложки соли
1 стол.ложка лимон.соли
4-5 веточек петрушки
1,5 головки чеснока

- # Стручки фасоли порезать на две части и сварить в подсоленной воде, до полуготовности.
- # Другие овощи помыть и порезать на равные кусочки.
- # Положить в банку, между овощей разместить дольки чеснока.
- # Налить уксус и воду.
- # Воду и уксус перелить в другую посуду, добавить соль и лимон.соль, хорошо перемешать.
- # Опять вылить в банку с овощами.
- # Для того, чтобы из банки вышел воздух, не закрывать крышкой одну ночь.
- # На следующий день, на верх положить петрушку и плотно закрыть крышкой.
- # Употреблять в пищу через 1 месяц.

Так же, можно засолить морковь, капусту, или другие овощи.