



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

## Солёные Огурцы

Salatalık Turşusu



5-6 огурцов  
10 долек чеснока  
2 стол.ложки крупной соли  
1 стол.ложка лимон.соли  
Уксус  
8-10 веточек петрушки

- # Огурцы хорошо помыть, немного срезать концы.
- # Сложить в литр.банку плотно, в длину. Между огурцами распределить кусочки чеснока.
- # Банку с огурцами заполнить наполовину водой и наполовину уксусом.
- # Воду с уксусом вылить из банки в глубокую посуду, туда добавить соль и лимон.соль, помешать.
- # Полученный рассол опять залить в банку с огурцами.
- # На верх положить веточки петрушки.
- # Плотно закрыть крышкой. Хранить в тёмном и прохладном месте.
- # Употреблять в пищу через 10-15 дней.

Если через несколько дней, вода в банке убавится, нужно добавить уксус.