



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

Солёная Капуста

Lahana Turşusu



1 средний качан капусты
1 головка чеснока
1 небольшое яблоко
1 стол.ложка сахара
3 стол.ложки крупной соли
1 стакан уксуса
Вода
Горсть нута (крупного гороха)

- # Капусту помыть, порезать на крупные кусочки.
- # На дно 2х литровой банки положить яблоко.
- # Плотно сложить капусту, пустоты заполнить нутом и кусочками чеснока.
- # В банку налить 1 стакан уксуса и воды.
- # Соус вылить в глубокую посуду, добавить соль, сахар и лимон.сок, перемешать.
- # Соус опять перелить в банку с капустой и плотно закрыть крышкой.
- # Хранить в прохладном и тёмном месте, употреблять в пищу через 7-10 дней.

Прежде чем солить капусту, её можно немного отварить.