



## Солёные Баклажаны

Patlıcan Turşusu



1 кг. баклажанов  
4 красных перца  
1 стакан уксуса  
2,5 стол.ложки крупной соли  
15-20 долек чеснока  
8-10 веточек петрушки  
Пол стол.ложки лимон.соли  
Вода

- # Срезать хвостики у баклажанов, не чистить от кожуры, порезать поперёк на несколько частей.
- # Баклажаны бросить в кипящую, солёную воду. Варить до полуготовности.
- # Баклажаны сложить друг на друга, с верху придавить и дать настояться одну ночь.
- # На следующий день, на дно банки разместить один слой баклажан, один слой порезанных перцев, между ними положить кусочки чеснока.
- # Когда банка заполнится, залить 1 стакан уксуса и долить воды.
- # Рассол вылить в глубокую посуду, добавить соль и лимон.соль, помешать.
- # Рассол опять перелить в банку с баклажанами, на верх положить веточки петрушки и плотно закрыть крышкой.
- # Через несколько дней вода в банке убавится, тогда долить уксус.
- # Употреблять в пищу через 10 дней.

В баклажаны можно добавить 2-3 лавровых листочка.