



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

Солёные Зелёные Помидоры

Yeşil Domates Turşusu



1 кг. зелёных помидор
10 маленьких зелёных острых перцев
4 звёздочки
1 крупная головка чеснока
1 стакан уксуса
1 стол.ложка лимон.соли
2 стол.ложки крупной соли
Вода

- # Помидоры помыть, проколоть чистой иглой в нескольких местах и положить в банку.
- # Между помидорами разместить перцы и кусочки чеснока.
- # Банку плотно заполнить, залить уксусом и водой.
- # Рассол вылить в глубокую посуду, добавить соль и лимон.соль, помешать.
- # На верх посыпать гвоздички, рассол опять залить в банку.
- # Плотно закрыть крышкой. Хранить в сухом месте. Употреблять в пищу через 10-15 дней.

На дно банки можно положить горсть нута (крупного гороха).