



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

Солёные Перцы

Biber Turşusu



1 кг. зелёных длинных перцев
12 -15 долек чеснока
2 стол.ложки крупной соли
1 чайн.ложка лимон.соли
Веточка зелёного винограда
7-8 веточек петрушки
Вода

- # Перцы помыть, срезать головки.
- # Плотно сложить в банку вместе с давленным чесноком.
- # Виноград подавить, сок вылить в банку с перцами и долить воды.
- # Виногр.сок и воду вылить в глубокую посуду, добавить соль и лимон.соль, помешать.
- # Опять перелить в банку, с верху положить веточки петрушки.
- # Плотно закрыть крышкой. Употреблять в пищу через 15-20 дней.

В другие соления так же, вместо уксуса можно добавлять виногр.сок, но рассол будет немного мутным.