



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

Солёная Морковь

Havuç Turşusu



1 кг. средней моркови
5-6 веточек сельдерея
1 головка чеснока
2 стол.ложки крупной соли
1 стакан уксуса
1 чайн.ложка сахара
1 стол.ложка лимон.соли
Вода

- # Морковь помыть, очистить, порезать на колечки толщиной в два пальца.
- # Сложить в банку вместе с давленным чесноком и веточками сельдерея.
- # Залить уксусом и водой.
- # Воду с уксусом вылить в глубокую посуду, добавить сахар, лимон.соль и крупную соль, помешать.
- # Опять перелить в банку, на верх положить листочки сельдерея и плотно закрыть крышкой.
- # Хранить в тёмном и сухом месте. Употреблять в пищу через 20- 25 дней.

Морковь можно употреблять в пищу раньше, если ее заранее сварить до полуготовности.