



## Солёные Фаршированные Баклажаны

Patlican Dolması Turşusu



1 кг. маленьких баклажанов  
1 головка чеснока  
8-10 листьев капусты  
2 моркови  
2 красных перца  
2 столов.ложки крупной соли  
1 столов.ложка лимон.соли  
Вода  
Уксус  
Веточки петрушки

- # Баклажаны помыть, срезать хвостики. Бросить в кипящую воду с лимон.соком и варить до полуготовности.
- # Баклажаны достать из воды и положить в плоскую посуду, с верху положить пресс. Дать настояться одну ночь.
- # На следующий день, капустные листья, красный перец, морковь, несколько долек чеснока мелко порезать, перемешать с солью и зафаршировать этим баклажаны.
- # Фаршированные баклажаны плотно завязать веточками петрушки.
- # Сложить в банку вместе с кусочками чеснока.
- # Банку заполнить наполовину уксусом и наполовину водой.
- # Рассол вылить в глубокую посуду, добавить соль и лимон.соль, помешать.
- # Рассол опять перелить в банку с баклажанами.
- # С верху положить чистый камень для пресса и плотно закрыть крышкой.
- # Через 5 дней вода в банке убавиться, тогда нужно добавить уксуса.

Солить нужно обязательно с крупной солью.