



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ PATLICAN TURŞUSU (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

2 kg. 8-12 cm. boyunda patlıcan
100 gr. dövülmüş baş biber
100 gr. sarımsak
250 gr. ceviz içi
200 gr. küzübra
1 çorba kaşığı kaya tuzu
1,5 litre zeytinyağı

YAPILIŞI

İçinin hazırlanması: Soyulan sarımsak, küzbara, baş biber macun oluncaya kadar havanda (blendir) dövülür ve kaya tuzu ilave edilir. Diğer taraftan sapları kesilen patlıcanlar hafifçe haşlanır, süzülür. içleri yarılarak hazırlanan iç malzemeye irice doğranmış cevizler eklenerek patlıcanlar doldurulur. Kavanoza dizilerek üzerini örtecek kadar zeytinyağı ile kaplayıp üstü sıkıca kapatılır.