



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PATLICAN TURŞUSU

50 adet ufak patlıcan
500 gram tuz
Az sirke
sarımsak
1 lahana, sert beyaz olsun

Patlıcanların saplarını kesin. Ortasına çizik atın. Suda hafif haşlayın ve soğutun.
Lahanayı ufak ufak doğrayın. Patlıcanların çizik yerlerini doldurun. Kereviz yapraklarıyla sarın. Bidona koyun.
Üzerine tuzlu suyu dökün. Sarımsakları soyup içine atın. Sirke katın. 5 gün sonra tadını kontrol edin. Tuzu azsa ekle çoksa su ilave edin. 25 günde hazırdır.

Not: Acılı istenirse pul biber konulabilir.