



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN TURŞUSU

Malzeme :

1-2 kg. küçük turşuluk patlıcan,
150 gr. kırmızı sivri biber,
3-4 adet havuç,
1 küçük lahana,
3-4 demet yaprak kereviz,
1 adet limon,
tuz,
4 baş sarımsak.

Yapılışı:

- 1- Patlıcanları yıkayınız.
- 2- Patlıcanların baş ve uç kısımlarından ayrılmayacak şekilde, yarım limon sıkılmış tuzlu kaynar suya atıp yumuşayınca kadar haşlayınız.
- 3- Süzgece boşaltıp bir baskı altına koyarak suyunu iyice süzünüz.
- 4- Sebzeleri domates, dolma ve biber turşusunda olduğu gibi hazırlayıp tuzla oğuşturunuz.
- 5- Hazırlanan sebze karışımını patlıcanların kesilen kısımlarına doldurup kereviz dalları ile bağlayınız.
- 6- Bağlanan patlıcanları kavanoza veya turşu küplerine sıkıca yerleştiriniz.
- 7- Aralarına limon ve havuç dilimleri koyarak kavanozları süsleyiniz.
- 8- Üzerine çıkacak kadar tuzlu sirke koyunuz (1 litre sirke için 10 gr. tuzlu su hesabı ile).
- 9- Patlıcanların üzerine bir ağırlık koyup kapatınız. 25-30 gün sonra turşu yenecek hale gelmiş olur.

[ML@ Patlıcan Turşusu için tıklayın](#)



Fotoğraf "kırık tabak" tarafından gönderildi. 21.09.2014