



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN DOLMASI TURŞUSU

2 kg. patlıcan
2 adet havuç
10 adet kereviz sapı ve yaprağı
1 adet kök kereviz
15 diş sarımsak
1 çorba kaşığı kırmızı pul biber
1 litre sirke
1 kahve fincanı tuz

YAPILIŞI:

Turşuluk, küçük, çekirdeksiz patlıcanlar sıcak suya atılarak iyice yumuşayınca kadar haşlanır. Sudan çıkarılan patlıcanlar süzülerek bir tepsiye konur. Küçük bir tepsinin üstüne ağırlık konularak bastırılır. Böylece acı sularının çıkması sağlanır. Bu durumda bütün bir gece ve gündüz bırakılır. Ertesi gün, patlıcanların uzunluğuna karınları yarılr. Bu arada patlıcanlara dolduracağınız iç hazırlanmış olmalıdır. Sarımsaklar dövülmüş, kereviz yaprakları kıyılmış, kök kereviz soyulup haşlanmış ve küçük küçük kıyılmış, hepsi birden pul biberle karıştırılmış olmalıdır. Hamur haline getirdiğiniz iç patlıcanlara doldurulur. Kereviz sapları ince ince bölünerek ip haline getirilir ve bunlarla patlıcanlar sarılır. Dolma patlıcanlar kavanoza istif edilir. Aralarına havuç dilimleri sıkıştırılır. Üzerine ağırlık konup, tuzlu sirke dökülerek örtülür. Gün aşırı suyu savrulur ekşimeye bırakılır. Bir hafta sirkelerini değiştirirseniz, bir yıl süreyle bu turşuyu saklayabilirsiniz.