



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN DOLMASI TURŞUSU

1 kg. küçük körpe patlıcan
1 Baş sarımsak
8 ? 10 Dal lahana yaprağı
2 Adet havuç
2 Adet etli kırmızı biber
2 Çorba kaşığı kaya tuzu
1 Çorba kaşığı limon tuzu
Sirke
Su
maydanoz sapı

Patlıcanlar yıkanır, baş kısımları kesilir, kaynamakta olan limonlu suya patlıcanlar atılır, yarım olarak haşlanır.
Sudan çıkan patlıcanlar, tepsi gibi düz bir zemine dizilir, üzerine acısı çıkması için ağırlık konur. Bu şekilde 1 gece bekletilir.
Ertesi günü tuzla ovulmuş ince, kıyılmış lahana, kırmızı biber, havuç, bir kaç diş sarımsak , acısı çıkmış ortası karniyarık gibi yarılmış patlıcanlara doldurulur.
İçi doldurulmuş patlıcanlar maydanoz saplarına sıkıca sarılarak bağlanır.
Kavanoza aralarına dövülmüş sarımsak konarak, patlıcan dolmaları yerleştirilir.
Patlıcan dolması dizilmiş kavanozun yarısına sirke diğer yarısına su konur.
Sirke ve su kavanozdan, çukur bir kaba boşaltılır, üzerine kaya tuzu ve limon tuzu konur iyice karıştırılır.
Tuzlu karışım, kavanozda bulunan patlıcanların üzerine dökülür.
En üste iyi yıkanmış taş gibi bir ağırlık konur, kavanozun kapağı sıkıca kapatılır.
Patlıcan dolmaları turşu suyunu çok çabuk çeker, bu yüzden turşuyu kurduktan 5 gün sonra kavanozun eksilen kısmına sirke eklenir.

Not: Turşu yaparken mutlaka kaya tuzu kullanılmalıdır

Bu tarif Mütevazı Lezzetler® Türk ve Dünya Mutfağından Yemek Kitabı Sayfa: 445 alınmıştır. Sevgiler

[ML® Patlıcan Dolması Turşusu için tıklayın](#)

