PATLICAN TURŞUSU (EDİRNE)

https://www.edirneden.com

Çiçekten yeni çıkmış küçük patlıcanların sadece sap kısımları kesilerek bol suda haşlanır ve orta kısımları yarılarak açılır. Diğer tarafta ince kıyılmış lahana, küçük doğranmış domates ve ince kıyılmış acı kırmızı başak biberleri ile karıştırılıp el ile ovularak yumuşatılır. Bu karışıma sirke de katılarak iyice tekrar karıştırılır. Bu karışım haşlanmış ve ortası yarılmış patlıcanların içine doldurularak az haşlanıp yumuşatılmış kereviz saplan ile bağlanıp, toprak küplere veya kavanozlara dizilerek yeteri kadar tuzlu su ilave edilip üzeri kapatılır. Yaklaşık bir ay kadar sonra yenmeye hazır olur. Serin bir yerde saklanmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:51146 • adı:Patlıcan Turşusu (Edirne) • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:07