



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN TURŞUSU (KOCAELİ)

Kocaeli Valilięi

Mevsiminde bulunan taze patlıcanların baş kısımları kesilir ve soyularak hazır hale getirilir. Bütün olarak soyulan patlıcanlar bir süre haşlandıktan sonra sertleşmesi için soğuk suda bekletilir. Bir taraf ta da ince kıyılmış olan kereviz ve kereviz yaprakları, havuç, maydonoz, domates, salatalık, biber, lahana kullanarak patlıcanlar için iç hazırlanır. Ayrıca bu içe pul biber ve sirke de konur. Patlıcanların içi karnıyarıkta olduğu gibi açılarak bu iç doldurulur ve kereviz saplarıyla patlıcanlar açılmaması için bağlanır. Cam kavanozlara veya bidonlara yerleştirilen patlıcanların üzerine kaya tuzu serpilir ve bu şekilde ağı kapatılır. Patlıcanların üzerine ayrıca su konmaz suyun turşusunun tadını bozabileceği düşünülür.