PATLICAN TURŞUSU

Malzemeler:
Patlıcan
Yeşil ve kırmızıbiber
Sarımsak
Havuç
Domates
Maydanoz
Lahana
Soğan
Kereviz veya maydanoz sapı

Hazırlanışı:
Kısa, ince yapılı. Körpe ve çekirdeksiz patlıcanlar kullanılır. İçleri doldurularak veya dolgusuz olarak turşuları kurulur. Doldurularak turşusu kurulacak patlıcanların. Sapları kesildikten sonra karınlarından bıçakla yarılır. Kavna.r suya atılarak 2-3 dakika haşlanır. Haşlama ile yumuşatılan patlıcanlar. Soğuk su için de soğutulur. Bir sepet içinde sıkıştırılarak veya bir masa üzerine yarılmış kışı nıları aşağı gelecek şekilde serilip, üzerlerine bir ağırlık konarak, siyah sularının akması için bir gün bekletilir.
Dolgu malzemesi olarak; yeşil ve kırmızıbiber, sarımsak, havuç, Jomates. Maydanoz, lahana ve soğan kullan: ir. Bu malzemeler doğranarak, iyice karıştırılır Patlıcanlar bu harç ile doldurularak, kereviz veya maydanoz sapı ya da pamuk ipliği ile sarılarak, dikkatli bir biçimde turşu kabına yerleştirilir. Dilimlenmiş limon ve biraz toz şeker ilave edilir.
Dolgu yapılmayacaksa, bu malzemelerden birkaçı, haşlanmış ve siyah suyu süzülmüş patlıcanlar arasına yerleştirilir. Patlıcanların üzerine baskı yapacak bir ağırlık konup, %5-6 tuzlu salamura ile doldurulur. Salamuraya %10 oranında sirke ilave edilebilir.
Diğer turşularda olduğu gibi 18~20°Cde ekşimeye bırakılır. Üzerinde maya zarı oluşmasına izin verilmez.

© lezzetler.com tarif no:25573 • adı:PATLICAN TURŞUSU • gönderen:Ballıca • indirme tarihi:10.05.2024 - 12:52