



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOLMA PATLICAN TURŞUSU

Patlıcan (lüzumlu miktarda)

Sarımsak

Maydanoz

Kereviz

Kırmızı biber

Lâhana

Turşuluk patlıcanların saplarını hafif eğri olarak kesip, yıkayınız. Yanlarından uzunlamasına keserek karnıyarık yapar gibi biraz açınız. Bol tuzlu suda haşlayınız. Haşlanmış patlıcanları sudan çıkarıp temiz bir bezin arasına koyunuz. Hafif hafif bastırarak suyun bir kısmını alınız. Kiyilmiş sarımsak, maydanoz, tuzlu suda haşlanmış ve kiyilmiş lâhana ve, kiyilmiş etli kırmızı biberleri harmanlayarak karıştırınız. Hazırladığımız bu içi, patlıcanların yarık kısımlarına doldurunuz. Bunların açılmaması ve aynı zamanda turşuya lezzet vermesi için üstünü kereviz sapları ile sıkıca sararak bağlayınız. Sonra patlıcanları kavanozlara aralık bırakmadan dizerek istif ediniz. Üstünü örtecek kadar bolca sirke döküp, çok serin olmayan bir yerde 3-4 hafta bırakınız.