



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ TURŞU (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş'lılar Vakfı Genel Merkezi Ankara

Malzemeler

3-4 tane orta boy patlıcan

7-8 tane etli yeşil biber

3-4 diş sarımsak

1 tutam nane

1 yemek kaşığı ekşi akıdı

Yapılışı

Biberler ayıklanıp istenilen boyda doğranır. Patlıcanlar da doğranıp üzerine sıcak su ve tuz ilave edilerek haşlanır. Daha sonra soğuk suda yıkanır. Diğer tarafta sarımsaklar ezilip üzerine ekşi, nane ve tuz ilave edilip sulandırılır. Hazırlanan patlıcan, biber içine atılıp 1 saat bekletildikten sonra servise hazırlanır.
