



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN, BİBER VE DOLMA TURŞUSU

Malzemeler:

2.5 kilo kırmızı yağ ve yeşilbiber
2.5 kilo küçük yumuşak patlıcan
1 demet kereviz yaprağı
1 orta boy lahana
500 gram ince sivri biber
500 gram haşlanmış havuç
1 kilogram alacalı domates
3 baş sarımsak
2 su bardağı üzüm sirkeli su
10 su bardağı su
Ağız tadı kadar tuz

Hazırlanışı:

Patlıcanları bol suda yıkayıp hafif tuzlu suda, 10 dakika boyunca haşlayın ve süzün. Suyunun iyice süzülmesine dikkat edin. Biberlerin sap ve tohumlarını çıkarıp bol suda yıkayın. 10 bardak suyu sirke ve tuz ilavesiyle kaynatın. Kaynayan suya biberleri atın. Biberlerin renkleri dönünceye kadar haşlayın. Malzemeleri bol suda yıkayın. İç malzemeyi ince ince kıyın, tuzunu koyup karıştırın. Haşladığınız biberlerin içlerini doldurun. Patlıcanların ortalarını açın, patlıcan ve biberleri karışık olarak kavanoza yerleştirin. Soğuyan sirkeli suyu turşuların üzerine dökün. Az gelirse 1 ölçü sirke 5 ölçü su olacak şekilde tuz ilavesiyle kaynatın. Soğuyunca turşuların üzerine eklemeye devam edin. Su artarsa azalan turşuya ilave edebilirsiniz.