



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PATLICAN DOLMA TURŞUSU

7-8 adet patlıcan  
3-4 adet biber  
2-3 adet havuç  
1-2 adet iri domates  
7-8 diş sarımsak  
3-4 yaprak lahana  
Yarım demet maydanoz  
2-3 adet kereviz sapı

Öncelikle patlıcanların sap kısımlarını tam dipten kesin.  
Büyük bir tencerenin içine bir avuç tuz katarak, kaynayan suda yumuşayana ve rengi değişene kadar yaklaşık 10 dakika kaynatın.  
Patlıcanların içini doldurmadan önce temiz bir bezle iyice kurulayın.  
İçlerindeki suyun iyice boşalmasını sağlayın.  
Patlıcanların içlerini dolduracağınız tüm sebzeleri rendeleyin.  
Tüm malzemenin içine uzun jülyen usulü kesilmiş havuçları da dahil edin.  
Hepsini elinizle harmanlayın.  
Harmanladığınız bu iç malzemeleri patlıcanların içine doldurun.  
Malzemelerin çıkmaması için patlıcanları bir ipe bağlayın.  
Arzu ederseniz en üstüne de maydanoz koyabilirsiniz.  
Turşunuzun suyunu hazırlamak için kavanozun alacağı kadar su ekleyin.  
Litre başına 1,5 kaşık kaya tuzu gelecek şekilde, ayarlayarak suyunu da kaynatın.  
Soğuduktan sonra yaklaşık 5 kiloluk cam turşu kavanozuna %10 kadar su ilave edin.  
Ortalama 1-2 su bardağı sirke yeterli gelecektir.  
Turşu patlıcanları kavanozunuza yerleştirin.  
Soğuyan sirkeli tuzlu turşu suyunu kavanoza doldurun.  
Kapağını kapatmadan önce maydanoz ve kereviz saplarını ve sarımsakları ekleyin.  
Yaklaşık olarak 25 gün sonra turşunuz hazır olacaktır.

