



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOLMA PATLICAN TURŞUSU

2 kg. küçük turşuluk patlıcan
1 çay kaşığı toz şeker
1 küçük lahana
1 orta boy havuç
3-4 defne yaprağı
3-4 etli kırmızı biber
10-15 dal kereviz
1 demet maydanoz
1 su bardağı sirke
1 çorba kaşığı tuz
1 baş sarımsak

Patlıcanları yıkayıp sap ve uç kısımlarından birer parmak bırakarak bıçağın ucu ile uzunlamasına 4 eşit parçaya bölünüz, (parçaların uçları bir birinden ayrılmamalıdır.) Kaynar tuzlu suda yumuşayınca kadar pişiriniz. Üst üste dizerek üzerine ağırlık koyup acılığının gitmesi için 1 gece bekletiniz. Lahana, biber, kereviz yaprağı ve maydanozu yıkayıp incacık kıyınız. Havucu rendeleyip kıyılmış sarımsak ve tuz ilavesi ile hepsini karıştırınız. Patlıcanların kesik kısmına doldurup kereviz sapı ile sararak cam kavanoza yerleştiriniz. 4 su bardağı suya şeker ve sirke katıp karıştırınız. Patlıcanlara döküp üzerine ağırlık koyarak kapağını örtünüz. 1 ay bekletiniz. (Patlıcanların aralarına defne yapraklarını koyunuz).

