



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN DOLMASI TURŞUSU

2 kg. turşuluk patlıcan
1 demet maydanoz
Kereviz sapları
1 baş sarımsak
Yarım kg. beyaz lahana
8-10 tane etli kırmızı biber
Sirke
Tuz

Patlıcanların saplarını kısaltıp, yıkayın. Karnıyarık gibi orta kısımlarını yarın. Patlıcanları bol tuzlu suda haşlayın. Kâfi derecede yumuşayınca kâğıt havlu üzerine koyup hafifçe bastırarak fazla suyunu alın. Lahana'yı bol tuzlu suda haşlayıp ince kıyın. Kırmızı biberleri de aynı şekilde doğrayın. Kiyılmış sarımsak ve maydanozu lahana ve kırmızı biberlerle güzelce harmanlayın. Bu içi patlıcanların yarıklarına doldurun ve açılmaması için kereviz saplarıyla sıkıca sarın. Patlıcanları cam bir kavanoza aralık bırakmadan istif edip üzerini örtecek kadar sirke dökün. Patlıcanların üzerine ağırlık vermesi için kalın bir cam kâse veya benzeri birşey ile sıkıştırın. Kapağı kapalı olarak çok serin olmayan bir yerde yaklaşık bir ay bırakın.



Fotoğraf "Düzağaç" tarafından gönderildi. 08.02.2021