



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATLICAN DOLMA TURŞUSU

### MALZEMESİ

- 10 Adet ufak turşuluk patlıcan
- 1 Adet küçük lahana
- 1 Bağ yaprak kereviz
- 2 Adet kırmızı dolmalık biber
- 1 Baş sarımsak
- 1 Litre sirke

### YAPILIŞI

- 1 Patlıcanları, çok kısa sap bırakarak, yapraklarını ayıklayınız.
- 2 İyice yumuşayınca kadar haşlayınız.
- 3 İyice bastırarak suyunu akmasını sağlayınız.
- 4 Temizce yıkanmış lahana yapraklarını, kerevizi, biberi ve sarmısağı çok ince kıyınız.
- 5 Patlıcanların ortasını bıçakla açarak içlerini iyice doldurunuz.
- 6 Patlıcanları, haşlanmış kereviz saplarıyla sarıp bağlayınız.
- 7 Kavanoza yerleştiriniz ve üzerine tuzlu soğuk sirke dökünüz, ağzını kapatarak bir hafta bekletiniz.