



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DOLDURULMUŞ PATLICAN TURŞUSU

- 10 küçük patlıcan (sapları ayıklanıp, her biri ortadan hafifçe yarılmış)
- 2 limonun suyu
- 1 kg beyaz lahana (ince doğranmış)
- 1 demet dereotunun yaprak kısımları (ince kıyılmış)
- 1 demet dereotunun sap kısımları
- 4 çorba kaşığı pul kırmızıbiber
- 1 baş sarımsak (dövülmüş)
- 2 litre (10 su bardağı) su
- 1 litre (5 su bardağı) sirke
- 1/4 su bardağı rafine yağ

Büyükçe bir tencereyi yarısına kadar suyla doldurup, harlı ateşe oturtunuz.

Su kaynayınca ateşi hafifçe kısıp, limon suyunu ekleyerek birkaç kez karıştırdıktan sonra, patlıcanları katarak 3 dakika haşlayınız. Bir delikli kepçeyle patlıcanları tencereden alıp, bir kenara bırakınız. Tencereye 2-3 su bardağı daha su ekleyip, yeniden kaynatınız. Bu kez lahanaları katıp, 3 dakika haşladıktan sonra tencereyi ateşten alınız. Lahanaları da bir delikli kepçeyle tencereden çıkarıp (tenceredeki haşlanma suyunu atınız), bir kenara bırakınız.

Lahanalar ve patlıcanlar soğuduktan sonra, lahanaları büyük bir kaseye koyup, kıyılmış dereotu yaprakları, pul kırmızıbiber ve sarımsağı ekleyerek karıştırınız. Hazırladığınız bu harcı patlıcanların içine doldurup, her patlıcanı sicimle bağlayınız. Doldurulmuş patlıcanları temiz bir cam kavanoza diziniz.

Büyük bir tencereye su ve sirkeyi koyup, orta ateşe oturtunuz. Karışımı bir taşım kaynattıktan sonra tencereyi ateşten alıp, rafine yağı ekleyerek bir kenarda ılınmaya bırakınız.

Karışım ılınca kavanozdaki patlıcanların üstüne döküp, dereotu saplarını serpiştiriniz. Ağırlık yaparak kavanozun ağzını sıkıca kapatıp, serin ve nemsiz bir yerde bir ay beklettikten sonra, turşunuzu servis ediniz.