



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN DOLMASI TURŞUSU

10 adet taze patlıcan
3 lahana yaprağı
1 bağ kereviz yaprağı
2 adet salçalık kırmızıbiber
1 su bardağı sirke
1 demet maydanoz
yarım tatlı kaşığı limon tuzu
tuz
2 çorba kaşığı sıvıyağ
2 baş sarımsak

Taze ve diri patlıcanların sapları kesilir ve yumuşayınca dek haşlanır. El yardımıyla sıkılarak iyice suyu süzülür. Geniş bir kabın içine lahana yaprakları, kereviz yaprakları, maydanoz, sarımsaklar ve salçalık biberler ince ince doğranır. Patlıcanların ortası yarılr içi bu karışımla sıkıca doldurulur. Patlıcanlar temiz bir ipe bağlanarak uygun büyüklükte bir kavanoza yerleştirilir. Kavanozun içine sirke, tuzlu su ve limon tuzu ilave edilir. Üzeri küf yapmaması için ağzına sıvıyağ gezdirilir ve sıkıca kapatılır. Buzdolabında veya serin bir yerde saklanır.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 31.03.2015