



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOLMA PATLICAN TURŞUSU

2 kg. turşuluk patlıcan  
1 litre sirke  
500 gr. Havuç  
500 gr. Domates  
3 baş sarımsak  
1 Demet kereviz yaprak  
500 gr. Etili kırmızı biber  
500 gr. Yeşil biber  
500 gr. Küçük lâhana  
Tuz

Patlıcanların sap kısmı dibinden kesilir, yıkanır. İki tarafından 1,5 - 2 santim mesafe bırakılarak aradaki kısım 4 eşit parçaya bölünür. Sonra kaynamakta olan tuzlu ve sirkeli su karışımına atılır. Biraz haşlanır. Sonra bir süzgeç içine alınır. Renkli ve acı suyunun çıkması için üzerlerine ağırlık konur. Birkaç saat bekletilir. İçine iç doldurulur ve Kereviz dalları ile sıkıca bağlanır. Kavanoza yerleştirilir. Üzerine sirkeli ve tuzlu su doldurulur. Hava temasından korumak için üstüne üzüm veya lahana yaprakları kapatılır. 10-15 günde turşu olur.

**İÇİNİN HAZIRLANMASI:** Sarımsak, havuç, kırmızı ve yeşil biber 3-4 milimetre, küçüklükte doğranır veya rendelenir. Biraz tuz ilave edilerek karıştırılır. Hazırlanan patlıcanlara doldurulur.

---