



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN TURŞUSU (ÇANAKKALE)

Çanakkale İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 3 kg patlıcan
- 1 adet lahana
- 1 kg yeşil domates
- 1 kg yeşil biber
- 1 kg salçalık kırmızı biber
- 4 adet havuç
- 1 demet kereviz
- 1 çay bardağı limon tozu
- 1,5 kg turşukur
- 4,5 lt su
- 1 su bardağı tuz

Patlıcanlar yıkandıktan sonra, bıçakla uzunlamasına çizilerek, yumuşayınca kadar tencerede haşlanır. Domatesler, yeşil ve kırmızı biberler ile havuçlar ince ince kıyılır. Lahana ise, patlıcanların sayısına yetecek miktarda yapraklar ayrıldıktan sonra, geriye kalan lahanalar ince ince kıyılarak, diğer malzemeler ile karıştırılır. Bütün malzemeler, geniş bir kaptan limon tozu ile harmanlandıktan sonra, 1 su bardağı tuz eklenir. Patlıcanların çizilmiş kısımlarından içleri açılır. Hazırlanan harç, aldığı kadar, her patlıcanın içine yerleştirilir. Kapak için ayrılan lahana, harcın üzerine örtüldükten sonra, harcın dağılmaması amacıyla, ipe bağlanır ve kavanoza yerleştirilir. Patlıcanların arasına kereviz konulmasına dikkat edilmelidir. Kavanozdaki malzemenin üzerine turşukur ve su karıştırılıp eklendikten sonra, malzemelerin üzerine ağırlık yapması amacıyla taş konularak, ağzı kapatılır. Turşu 15 gün içinde yenmeye hazır hale gelir.

