



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN TURŞUSU (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

İnce uzun patlıcanlar yıkanır ve boyuna çizgiler halinde soyulur.

Suda haşlanır ve suyu süzülerek temiz bir bezle sıkılarak fazla suyu akıtılır.

Karnı yarık gibi ortalarından çizilerek açılır. İçleri kelek turşusu için hazırlanan malzeme gibi iç malzemesi ile doldurulur.

Rafya veya maydanoz sapı ile patlıcanlar bağlanır ve kavanoza yerleştirilir.

Bir ölçü sirke, iki ölçü su karışımına bir çorba kaşığı tuz ilave edilerek karıştırılır ve bu karışım patlıcanların üzerini örtecek şekilde kavanoza dökülür.

Kavanozun ağzı kapatılarak serin bir yerde bekletilir.