



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN TURŞUSU (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

2 kg. 8-12 cm. boyunda patlıcan
200 gr. Küzbara
100 gr. sarımsak
100 gr. dövülmüş baş biber
1 çorba kaşığı kaya tuzu

YAPILIŞI

İçinin hazırlanması: Ayıklanmış sarımsak, küzbara ve biber macun oluncaya kadar dövülür. İçine bir çorba kaşığı kaya tuzu konur. Diğer tarafta sapları kesilip yıkanmış patlıcanlar biraz haşlanır ve hemen süzgece alınıp bol suda yıkanır. Patlıcanlar soğuduktan sonra içleri yarılarak hazırlanan iç malzemesi ile doldurulur. Kavanoza dizilerek yumurta ayağı tuzlu su ile üstü kapanıncaya kadar doldurulur.