



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN TURŞUSU

THY Skylife

2 kg küçük turşuluk patlıcan
¼ lahana
1 adet havuç
3 adet kalya biber
10-15 dal kereviz
1 demet maydanoz
1 su bardağı sirke
1 baş sarımsak
1 çay kaşığı şeker
3-4 defne yaprağı
4 yemek kaşığı kaya tuzu
3 litre su

Patlıcanları yıkayıp sap ve uç kısmından birer parmak bırakarak uzunlamasına dörde bölün. Kaynar tuzlu suda 5 dakika haşlayın. Bir kabin içine üzerlerine bir ağırlık koyup üst üste dizerek acı suyunu atması için 6 saat bekletin. Lahana, biber, maydanoz, sarımsak ve 4 dal kereviz yaprağını yıkayıp ince ince kıyın. Havucu temizleyip küp küp doğrayın. Bütün malzemeleri karıştırın ve patlıcanların kesik kısımlarına doldurup kereviz sapı ile sararak kavanoza yerleştirin. Aralarına defne yaprakları yerleştirin. 3 litre suya 4 yemek kaşığı kaya tuzu, şeker ve sirke ekleyip iyice karıştırın. Kavanoza suyu ilave edip en az 21 gün bekletin.

