



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN TURŞUSU

2 kilogram küçük turşuluk patlıcan
1 adet küçük baş lahana
1 adet havuç
3 adet kırmızı salçalık biber
10-15 dal kereviz
1 demet maydanoz
1 su bardağı sirke
1 baş sarımsak
1 çay kaşığı şeker
3-4 adet defne yaprağı

Patlıcanları yıkayıp sap ve uç kısımlarından birer parmak bırakarak bıçağın ucu ile uzunlamasına 4 eşit parçaya bölün. Kaynar tuzlu suda yumuşayınca kadar haşlayın. Haşlama işlemi bitince bir kabın içine üst üste koyup, üzerine bir ağırlık oturtarak acı suyunun gitmesi için 3-4 saat bekletin.

Bu arada lahana, biber, maydanoz, sarımsak ve kereviz yapraklarını yıkayıp ince ince kıyın. Havucu da temizleyip küçük küpler halinde doğrayın. Doğradığınız bütün malzemeyi karıştırın ve acı suyunu salan patlıcanların kesik kısımlarına doldurup, kereviz sapı ile sarın ve kavanoza yerleştirin.

Turşunun suyunu hazırlamak için kavanozun alacağı kadar suyu hesaplayın ve bu suya her litresine 1,5 yemek kaşığı kaya tuzu gelecek şekilde tuz ekleyip bu suyu kaynatın ve soğumaya bırakın. Su soğuyunca sirkeyi de suya ekleyin. Turşunun üzerini örtecek şekilde suyu dökün. Kavanozun kapağını sıkıca kapatıp 1 ay bekletin.

