



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN TURŞUSU

Melceü't - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Mikdâr-ı vâfi ufak patlıcan tedarik edip sapların kesip dörder pare ederek iyice haşlayıp bir sepet içinde istif birle üzerine tahta ve bir ağırca taş ile beş-on saat terk oluna ki acı suları çıka.

Badehu bir miktar kereviz ve maydanoz ince doğrayıp ve birkaç baş sarımsak dişlerini dahi ikişer pare edip işbu patlıcanların aralarına doldurarak yine kerevizin ucuna saplarıyla sarıp bir sırlı kavanoz içine istif edip üzerine çıkınca sirke konula.

Badehu üstünü bir ağırca taş ile bastırıp yirmi gün mürurunda tenâvül buyrula.

Gayet iştah getirici turşu olur.
