



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICAN TURŞUSU

<https://www.acunn.com>

3 kg patlıcan (küçük ve ince)  
4 adet havuç  
10 adet kırmızı biber  
Yarım kg yeşil domates  
1 kg beyaz lahana  
1 baş sarımsak  
1 demet kereviz sapı  
Yeteri kadar su  
5 çorba kaşığı kaya tuzu  
Yarım çay bardağı sirke  
1 çay kaşığı limon tuzu  
1 tatlı kaşığı tozşeker  
Yarım demet maydanoz

Lahana, yeşil domates, havuç ve kırmızı biberlerin yarısını küçük küçük kesip karıştırın.

Bir baş sarımsağı ayıklayın. Dişleri ikiye bölüp karışıma ekleyin ve karışımı buzdolabında bir gece bekletin.

Patlıcanların saplarını kesip 5-6 dakika haşlayın. Soğuduktan sonra bir bıçak yardımıyla ortasını yarıyın.

Hazırladığınız harçtan içlerine doldurun. Kalan kırmızı biberleri de 2-3 dakika haşlayın ve patlıcanların üzerine kapak olarak kapatın.

Kereviz saplarını kaynar suya batırıp çıkartın ve bunlarla patlıcanları bağlayın. İçlerini doldurduğunuz patlıcanları kavanoza dizin. Ara ara ayıklanmış sarımsakları da atın. Bir tencereye bol su koyup kaynamaya bırakın.

Kaynamaya başlayınca kaya tuzunu atın ve 2 dakika kaynatın. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın (1 litre su için iki buçuk çorba kaşığı tepeleme tuz yeterli olur).

Soğuyan tuzlu suya sirke, limon tuzu ve tozşeker katıp, karıştırın. Bu suyu turşunun üzerine boşaltın. Kavanozun ağzına maydanoz koyun ve bir ağırlık yerleştirip, kapağını hava almayacak şekilde sıkıca kapatın. Karanlık bir yerde muhafaza edin. Sararmaya başlayınca yenmeye hazır demektir.