



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATLICAN TURŞUSU

Haşlamadan da turşusu yapılabilir. Ancak turşusu aşırı sert ve salamurası koyu renkli olduğundan haşlama tavsiye edilir. Turşu için küçük ve çekirdeksiz patlıcanlar daha uygundur.

Patlıcanlar turşuya işlemeden önce 1-2 gün solmaya bırakılır.

Soldurmayı takiben sap, çanak yaprağı birleştiği yerden kesilir.

Sonra meyve birbirine dik iki yönde ve uçlara varmayacak ve ortada dört dilim oluşturacak şekilde bıçakla uzunlamasına kesilir.

Bu şekilde hazırlanmış patlıcanlar kaynamakta olan su içine atılarak mor renk açık kahverengine, et kısmı ise saydam beyazdan şeffaf renge dönecek şekilde haşlanır.

Sudan çıkarılan patlıcanlar soğumaya bırakılır ve takiben suyun birikmeden akmasına uygun bir kap içerisine yerleştirilerek üzerine bir tahta ve ağırlık konulup bir gün bekletilir ve böylece siyah suyun akması sağlanır.

Siyah suyu çıkarılan patlıcanlar, isteğe bağlı olarak önceden hazırlanan dolgu malzemesi veya dolgusuz olarak fermantasyon kabına yerleştirilir. Dolgu malzemesi olarak; sarımsak, havuç, maydanoz, yeşil veya kırmızı biber (acı-tatlı) domates, soğan, kereviz veya isteğe bağlı olarak diğer sebzeler kullanılabilirler.

Fermantasyon kabı özenle doldurulduktan sonra üzeri uygun bir kapakla kapatılır, üzerine ağırlık konulur. Daha sonra % 10 konsantrasyonunda salamura (5 su bardağı suya 5 çorba kaşığı temiz tuz ile 2 çorba kaşığı sirke) üzerini tamamen örtecek şekilde ilave edilerek oda ısısında fermantasyona bırakılır.

Başlangıçta salamuraya bir miktar sirke ilavesi turşunun daha sonra bozulmasına meydan veren zararlı bakterilerin gelişmesini önler.

Fermantasyon süresi normal oda ısısında 3-4 haftada tamamlanır.

---