



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN TURŞUSU

Malzeme:

2 kilo küçük turşuluk patlıcan
Yarım kilo kırmızı yağ biberi
4 demet yaprak kereviz
5 baş sarımsak
4 adet havuç
bir küçük lahana
2 adet limon

Yapılışı:

Patlıcanlar yıkanıp sapı koparıldıktan sonra karniyarik gibi kesilip, bir limon sıkılmış tuzlu kaynar suya atış yumuşatıncaya kadar haşlayınız. Süzgece alıp süzünüz. Lahana, biber, havuç incecik kıyılıp bol tuzla oğarak bir müddet bekletiniz. Sebzeler seniştikten (yumuşadıktan) sonra patlıcanın arasına doldurunuz. Kereviz dalları ile bağlayınız. Bağlanan patlıcanları kavanoza veya turşu küpünüze yerleştiriniz. Aralarına limon dilimleri, soyulmuş sarımsakları koyunuz. Üzerine çıkacak kadar sirke ile karışmış su, tuz da ilave ederek karıştırıp üzerine dökünüz. Üzerine ağırlık koyup, üstünü tülbentle örterek sıkıca kapağını kapayınız.