



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN TURŞUSU

50 adet ufak patlican
500 gram tuz
Az sirke
sarımsak
1 lahana, sert beyaz olsun

Patlicanların saplarını kesin. Ortasına çizik atın. Suda hafif haşlayın ve soğutun.
Lahanayı ufak ufak doğrayın. Patlicanların çizik yerlerini doldurun. Kereviz yapraklarıyla sarın. Bidona koyun.
Üzerine tuzlu suyu dökün. Sarımsakları soyup içine atın. Sirke katın. 5 gün sonra tadını kontrol edin. Tuzu azsa ekle çoksa su ilave edin. 25 günde hazırdır.

Not: Acılı istenirse pul biber konulabilir.