



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICAN TURŞUSU

### Malzemeler:

- 2 kg. patlıcan
- 2 adet havuç
- 10 adet kereviz sapı ve yaprağı
- 1 adet kök kereviz
- 15 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı kırmızı pulbiber
- 1 lt. sirke
- 1 kahve fincanı tuz

### Yapılışı:

Turşuluk küçük, çekirdeksiz patlıcanları sıcak suya atarak iyice yumuşayınca kadar haşlayın. Sudan çıkardığınız patlıcanların suyunu süzerek bir tepsiye koyun. Patlıcanların üzerine küçük bir tepsiyle örtün ve bu tepsinin de üzerine herhangi bir ağırlık koyarak bastırılır (mesela su dolu bir tencere olabilir). Böylece acı suların çıkmasını sağlayın. Bu durumda bütün bir gece ve gündüz bırakılır. Ertesi gün, patlıcanların uzunlamasına karınları yarıya. Bu arada patlıcanlara dolduracağınız iç hazırlanmış Olmalıdır. Sarımsakları dövün, kereviz yapraklarını kıyın, kök kerevizi soyup haşlayın. Haşlanmış kök kerevizi küçük küçük kıyın ve hepsini birden pulbiberle karıştırın. Hamur haline getirdiğiniz içi patlıcanlara doldurun. Kereviz saplarını ince ince bölerek ip haline getirin, ip haline getirdiğiniz kereviz saplarıyla patlıcanları sarın. Dolma patlıcanları kavanoza yerleştirin. Aralarına havuç dilimlerini sıkıştırın. Üzerine ağırlık koyup, tuzla sirkeyi karıştırarak dökün ve kapağını kapatın. Gün aşırı suyunu savurarak ekşimeye bırakın. Haftada bir sirkesini değiştirirseniz, bir yıl süreyle bu turşuyu saklayabilirsiniz.