



Yiyiniz iÅşiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN TURÅZUSU

Malzeme :

- 1-2 kg. kÅ¼Å¼ turÅyuluk patlÅ±can,
- 150 gr. kÅ±rmÅ±zÅ± sivri biber,
- 3-4 adet havuÅŒ,
- 1 kÅ¼Å¼ lahana,
- 3-4 demet yaprak kereviz,
- 1 adet limon,
- tuz,
- 4 baÅy sarÅ±msak.

YapÅ±lÅ±Å±:

- 1- PatlÅ±canlarÅ± yÅ±kayÅ±nÅ±z.
- 2- PatlÅ±canlarÅ±n baÅy ve uÅŒ kÅ±sÅ±mlarÅ±ndan ayrÅ±lmayacak Åyekilde, yarÅ±m limon sÅ±kÅ±lmÅ±Åy tuzlu kaynar suya atÅ±p yumuÅyayÅ±ncaya kadar haÅylayÅ±nÅ±z.
- 3- SÅ¼gece boÅyaltÅ±p bir baskÅ± altÅ±na koyarak suyunu iyice sÅ¼zÅ¼nÅ¼z.
- 4- Sebzeleri domates, dolma ve biber turÅyusunda olduÅy gibi hazÅ±rlayÅ±p tuzla oÅyuturunuz.
- 5- HazÅ±rlanan sebze karÅ±ÅyÅ±mÅ±nÅ± patlÅ±canlarÅ±n kesilen kÅ±sÅ±mlarÅ±na doldurup kereviz dallarÅ± ile baÅylayÅ±nÅ±z.
- 6- BaÅylanan patlÅ±canlarÅ± kavanoza veya turÅy kÅ¼plerine sÅ±kÅ±ca yerleÅytiriniz.
- 7- AralarÅ±na limon ve havuÅŒ dilimleri koyarak kavanozlarÅ± sÅ¼sleyiniz.
- 8- Åœzerine ÅŒkacak kadar tuzlu sirke koyunuz (1 litre sirke iÅşin 10 gr. tuzlu su hesabÅ± ile).
- 9- PatlÅ±canlarÅ±n Å¼zerine bir aÅyÅ±rlÅ±k koyup kapatÅ±nÅ±z. 25-30 gÅ¼n sonra turÅy yenecek hale gelmiÅy olur.

[MLÅ± PatlÅ±can TurÅyusu iÅşin tÅ±klayÅ±n](#)



FotoÅyraf "kÅ±rÅ±k tabak" tarafÅ±ndan gÅ¼nderildi. 21.09.2014