



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICAN TURŞUSU

1-2 kg. küçük turşuluk patlıcan  
150 gr. kırmızı sivri biber  
3-4 adet havuç  
1 küçük lahana  
3-4 demet yaprak kereviz  
1 adet limon  
Tuz  
4 baş sarımsak

Patlıcanları yıkayınız.

Patlıcanların baş ve uç kısımlarından ayrılmayacak şekilde, yarım limon sıkılmış tuzlu kaynar suya atıp yumuşayınca kadar haşlayınız.

Süzgece boşaltıp bir baskı altına koyarak suyunu iyice süzünüz.

Sebzeleri domates, dolma ve biber turşusunda olduğu gibi hazırlayıp tuzla oğuşturunuz.

Hazırlanan sebze karışımını patlıcanların kesilen kısımlarına doldurup kereviz dalları ile bağlayınız.

Bağlanan patlıcanları kavanoza veya turşu küplerine sıkıca yerleştiriniz.

Aralarına limon ve havuç dilimleri koyarak kavanozları süsleyiniz.

Üzerine çıkacak kadar tuzlu sirke koyunuz (1 litre sirke için 10 gr. tuzlu su hesabı ile).

Patlıcanların üzerine bir ağırlık koyup kapatınız. 25-30 gün sonra turşu yenecek hale gelmiş olur.

[ML® Patlıcan Turşusu için tıklayın](#)



Fotoğraf "kırık tabak" tarafından gönderildi. 21.09.2014