



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN TURŞUSU

Ayşe Tüter

- 1 kg. çok küçük patlıcan
- 1 adet ufak beyaz lahanaya
- 2 demet kereviz yaprağı
- 2 adet kırmızı etli biber
- 1 yeşil biber
- 1 demet maydanoz
- 1 havuç
- 1 domates
- 1 çay bardağı nohut
- 2 kesme şeker
- 1 defne yaprağı
- Tuz
- Yeterice su
- Sirke
- 1 dilim limon

Patlıcanları kaynar suda 10 dk. haşlayın süzün ve sıkın. Bir kaptan lahanayı, kereviz yapraklarını, kırmızı biber, yeşil biber, havucu ve domatesi çok ince kıyın ve karıştırın. Patlıcanları ortasından karnı yarıklar gibi kesin. İçini iyice hazırladığınız harç ile doldurun. Kereviz yaprağını ile bağlayın. Kavanoza dizin. Bütün malzemeye aynı işlemi yapın. Suyu kaynatın ve soğutun. İçine tuzu sirkeyi koyun. Patlıcanların üzerini geçecek kadar doldurun. Nohutu defne yaprağını dilimlenmiş limon dilimleri koyun. Kavanozu iyice kapatın 20 gün oda sıcaklığında bekletin.