



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN TURŞUSU

MALZEMELER

10 küçük patlıcan
2 limonun suyu
2 demet dereotu
1 kg beyaz lahanaya
4 çorba kaşığı pul kırmızıbiber
1 baş sarımsak (dövülmüş)
10 su bardağı su
1/4 su bardağı sıvı yağ
5 su bardağı sirke

HAZIRLANIŞI

Patlıcanların saplarını ayıklayıp ortadan hafifçe yarıp ,lahanayı ince ince doğrayın.

Büyük bir tencereyi yarısına kadar suyla doldurup, harlı ateşe oturtun.

Su kaynayıncaya ateşi hafifçe kısıp, limon suyunu ekleyerek birkaç kez karıştırdıktan sonra, patlıcanları ilave ederek 3 dakika kadar haşlayın .Bir kepçeyle patlıcanları tencereden alıp, bir kenara bırakın. Tencereye 2-3 su bardağı daha su katıp, yeniden ateşe koyup kaynatın . Bu kez lahanaları da ilave edip 3 dakika kadar beraberce haşladıktan sonra tencereyi ateşten alın. Lahanaları da tencereden bir kepçe yardımıyla çıkarın ancak haşlanmış suyu dökmeyip muhafaza edin. Lahanaları ve patlıcanları soğumaya bırakın. İyiye soğuduklarında lahanaları bir kaseye koyup, kıyılmış dereotu, kırmızı pul biber ve sarımsağı döverek karıştırın. Hazırladığınız bu karışımı patlıcanların içine doldurup, her patlıcanı ince bir sicimle bağlayın. Doldurulmuş patlıcanları bir cam kavanoza yerleştirin.

Büyük bir tencereye su ve sirke koyup, orta ateşe koyun. Karışımı bir taşım kaynattıktan sonra tencereyi ateşten alıp, yağı ekleyerek bir kenarda ılınmaya bırakın.

Karışım ılınınca kavanozda patlıcanların üstüne boca edip; dereotu saplarını serpiştiriniz.

Kavanozun ağzını sıkıca kapatıp, serin ve nemsiz bir ortamda bir ay kadar belettikten sonra, turşunuzu servis yapın.