



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.leetcode.com)

PATLICAN TURŞUSU (SİRKEDEN)

Mevsiminde satılan turşuluk patlıcanlardan istenilen kadar alınmalı. Arzu edilen büyüklükte kesmeli ve sıcak suda haşlamalıdır. Yumuşayınca çıkarıp bir tepsi üzerine dizmelidir. Üzerine ağır şeyler koyup, bir gece bu vaziyette sulan akıncaya kadar bırakmalıdır.

Bir kaç baş sarımsağı, diş diş ayırmalı ve zarlarını çıkarmalıdır, taze kırmızı biber ve haşlanmış kereviz yapraklarını ince ince doğrayıp, hepsini bir araya karıştırmalıdır.

Patlıcanları yarıp, bu hazırlanmış turşu içini de içlerine yerleştirdikten sonra, kerevizin haşlanmış uzun saplarıyla de patlıcanları sarmalı veya bunları, şişedeki patlıcan istiflerinin aralarına sermelidir.

Tuz ile karışık sirkeyi de, bilinen tertip üzere koyduktan ve biraz müddet geçip, sirkesini de değiştirdikten sonra, uzun zaman saklanabilecek, meraklı ve tam tertip bir turşu elde edilir. Yine turşuluk patlıcanlarla, basit ve sadesi de olur.