



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN TURŞUSU (SİRKE DEN)

5 kilo patlıcan
250 adet sarımsak
6 demet kereviz yaprağı
1 kilo havuç
2.5 kilo sirke
3 demet maydanoz
3 adet kırmızı arnavut biberi
Yeteri kadar tuz

Temizlenmiş turşuluk küçük patlıcanlar bol suda yarı pişmiş haşlanarak süzğüye çıkarılır. Üzerine ağır bir taş bastırılır. Sabaha kadar patlıcanın acı suyu çıkar. Sarımsak, ince kıyılmış kerevizin sapları ayrılır, yaprakları kıyılır, havuç, maydanoz, kırmızıbiber kıyılıp tuzlanır. Kavanoza yerleştirilir; üzerine tuz, sirke, kabuğu çıkmış, kesilmiş limon ve üzerine ağır bir taş konur. Birkaç gün sonra tuzuna bakılır, gereği kadar konur. On beş gün sonra yenir.