



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN TURŞUSU (SİVRİHİSAR ESKİŞEHİR)

Tahsin Altın
Sivrihisar Folkloru

Patlıcan
Sarımsak
Kuru nane
Sirke
Tuz

Patlıcanlar yıkanır ve sapları koparılır. Tencereye konan kafi miktarda su içinde orta ısıda haşlanır. Suyu süzölmüş patlıcanlar soğutulur. Bu defa her birini ucundan sapma doğru bıçakla ikiye bölünür. (Ancak; tamamen ikiye bölünmez. Sadece patlıcana içi için ağız yapılır).

Patlıcanın Harcı: Her bir patlıcana 4-5 adet diş sarımsak olacak şekilde o kadar adette sarımsak diş dizilir içine kuru nane ve tuz karıştırılır. Hazırlanan harç patlıcanların içine doldurulur. Hazır hale getirilmiş cam kavanoz veya içi sırlı toprak küpe yerleştirilir. En sonunda da üzerine yeteri miktarda üzüm sirkesi ilave edilir. Turşu kurulmuştur.