



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLITSAN TURŞIYA

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

2 kg 10-15 cm boyunda minik turşuluk patlıcan

2 adet havuç

1 baş sarımsak

Yarım demet maydanoz

1 çay bardağı sirke (her 1 litre su için)

Çay kaşığının ucu kadar limon tuzu

Bir kaç adet nohut

1 domates

Yarım limon

Yarım çay kaşığı turşu tozu (eczanlerde veya büyük marketlerde satılır arzu ederseniz kullanabilirsiniz)

1 su bardağı için silme bir yemek kaşığı rafine edilmemiş yemeklik tuz veya kaya tuzu

Patlıcanların sapı üzerinde bırakılarak yeşil kısımları alınır. Bıçakla yandan uzunlamasına kesilir (karniyarıktaki gibi). Bir tencerede kaynatılan suyun içine bir kaşık tuz atılır. Yarım limon sıkılır. Bir veya iki seferde patlıcan hafif yumuşayınca kadar haşlanır. Sudan alındıktan sonra Mutfak evyesine doğrama tahtası yerleştirilir. Üzerine patlıcanlar sıra ile ve üst üste dizilir. Patlıcanların üstüne yine doğrama tahtası benzeri bir şey konur ve üzerine bir ağırlık oturtulur (su dolu tencere olabilir). Bu işlem ile patlıcanlarıdaki acı suyun akması sağlanır. Üç dört saat sonra patlıcanlar baskıdan çıkarılır. Soğuk sudan geçirilir. Bir süzgece alınır. Diğer yandan domates, havuç ve sarımsaklar 7-8 mm boyunda doğranır, karıştırılarak patlıcanların içine doldurulur. Üzerine bir dal maydanoz kapatılır. Kavanozun dibine bir kaç nohut konur (Nohut turşunun daha çabuk olmasını sağlar). Turşular kavanoza yerleştirilir. Üzerini kapatacak şekilde tuzlu sirkeli su doldurulur. En üste çay tabağı ve benzeri minik bir ağırlık konulur. Arzu edilirse bir tutam turşu tozu konulabilir. Kavanoz kapatıldıktan sonra bir gün güneş alan bir yerde bekletilir. Sonra mutfağın serin bir köşesine alınır. Turşu yenecek hale gelince buzdolabında saklanır. Turşunun Tuz Ayarı (Taze yumurta ile): Her ne kadar 1 su bardağına 1 yemek kaşığı Tuz Ovma tozu, bulaşık deterjanı ve benzeri şeyler ile yumurta iyice temizlenerek bol su ile durulanır. Derin bir kaba konan suya daldırılır. Yumurta taze ise suyun dibinde durur. Sonra azar azar tuz eklenir, karıştırılır. Yeterli tuz su oranına yaklaşıncaya yumurta suda yükselmeye başlar. Yumurta suyun yüzünde iki cm çapında görüldüğünde tuz ayarı tamam demektir. İçine sirke ve bir tutam limon tuzu konur ve turşu kabına boşaltılır. Not: Patlıcanları kavanoza yerleştirirken ara ara acur, kornişon, havuç parçaları, yeşil biber vb konursa ayrı bir çeşni elde edilir.



Pomak Mutfağı - Pomak Kültür Dernekleri

