



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PERTEVNİHAL TURŞUSU

Kullanılacak malzem:

Patlıcan,
cevizici
sarımsak,
kırmızı acı biber,
limon ve zeytinyağı.

Yapımı: Mümkün olduğu kadar eşit boyda ve küçüklerinden seçilmiş olan patlıcanların saplarıyla tepelerindeki yaprakların uçları kesilir. Böylece patlıcanların tepeleri birer sarık şeklinde kalır. Kabukları soyulmayacak olan patlıcanlar kaynar suya atılır ve yumuşayınca kadar haşlanır.

Patlıcanlar yumuşar yumuşamaz sudan çıkarılarak bir hamur tahtasının üstüne düzenli bir şekilde yerleştirilir. Üzerlerine bir tepsi kapatılır ve ağırlık yapması için de taş konur. Patlıcan, siyah suyunu koyuvermesi için bu şekilde 24 saat bırakılır. Bu süre sonunda ceviz içi, sarımsak, acı kırmızı biber bir havanda dövülür ve birbirine iyice yedirilir. Baskıdan çıkarılacak olan patlıcanlar karnıyarık'ta olduğu gibi iki uçlarına dokunulmadan uzunlamasına yarılır. Açılan yarığa hazırlanmış olan harç doldurulur.

Doldurulmuş patlıcanlar çukur ve cam bir kaba düzenli bir şekilde yerleştirilir. Sıkılmış olan limonların suyu gezdirilerek dökülür. 10-15 dakika böyle bırakılır, sonra patlıcanların üstü örtülünceye kadar zeytinyağı dökülün kabın ağzı örtülür ve birkaç gün sonra servis yapmak üzere buzdolabına veya serin bir yere kaldırılır.