



SALAMURA (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

8 adet patlıcan
İç için:
6 domates
15-20 diř sarımsak
4 yeřil biber
2 kırmızı biber
ir deste maydanoz
1 ay bardağı züm sirkesi
3 kařık kaya tuzu

Patlıcanlar sıcak su da yumuşayana kadar haşlanır.
Haşlandıktan sonra soğumaya bırakılır.
Domatesler biberler, ve maydanoz doğranır, sirke ve tuz da eklenerek karıştırılır. ' Haşlanıp soğutulan patlıcanlar karnıyarık gibi ortadan ikiye hafifçe bölünür.
Hazırlanan iç karışımdan ortası açılan patlıcanın içine koyulur.
İ harcının dökülmemesi için yorgan ipliği ile bağlanır.
Şıgabilecek kadar büyük kavanoza dizilir.
Ağzı kapatılarak serin ve kuru yerde 10 gün bekletilir.

