



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK TURŞU

2 orta boy patlıcan
1/2 kg. yeşil biber
2 su bardağı kuru sumak ekşisi (dövülmemiş)
3-4 diş sarımsak
Tuz
Nane

Patlıcanlar tepesinden dörde bölünerek küp şeklinde doğranır ve 5 dakika suda bekletilir. Ayrı bir kaba yeşil biberler doğranır. Diğer tarafta bir tencerede 1 veya 1.5 litre su kaynatılarak içine biberler ve suyu süzölmüş patlıcanlar ilave edilir ve yumuşayınca kadar kaynatılır ve piştikten sonra suyu bir süzgeçte süzölür. Ayrı bir kap içerisine kuru taneli sumak ekşisi ılık suda 5 dakika bekletilir, ekşisinin iyi çıkması için biraz ovulur, suyu ayrı bir kaba süzölür. Pişmiş olan patlıcan ve biber karışımı derince bir kaba konur üzerine, süzölmüş ekşili su ilave edilir. Sarımsaklar soyulduktan sonra az tuz katılarak iyice dövölür ve bu karışıma eklenir. Turşunun tane tane olması istenirse kaşıkla karıştırılır, özleşmesi istenirse elle biraz ovularak karıştırılır. Servis için tabağa alındığında üzeri kuru nane ile süslenir ve soğuk olarak servise sunulur.