



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YAZ TURŞUSU (AYDIN)

Aydın Valiliği

4 adet patlıcan  
3 adet etli kırmızı biber (kapyra)  
4 adet yeşil közlemelik iri biber  
2 baş sarımsak  
1 çay bardağı zeytinyağı  
1 çay bardağı koruk ekşisi suyu yada limon suyu  
Tuz

Patlıcan, kırmızı biber ve yeşil biberler jülyen doğranır ve sıcak suda haşlanır. Havanda tuzla dövülen sarımsak aroması ortaya çıkana değin iyice ezilir. Üzerine zeytinyağı ve koruk ekşisi yavaş yavaş ilave edilir, homojen bir sarımsaklı tarator sos elde edilir. Patlıcan ve biberlerin üzerine dökülür. Yeterince su ile açılarak karıştırılır. Yazın tüm yemeklerin yanında soğuk servis edilebilir.

Not: Yapılışını takipeden birkaç saat sonra tüketilebilen çabuk turşulardır.

