PATLICAN TURŞUSU

1 Kg. patlıcan
4 Adet etli kırmızı biber
1 Su bardağı sirke
2,5 Çorba kaşığı kaya tuzu
15 – 20 Diş sarımsak
8 – 10 Dal maydanoz
Yarım demet maydanoz
Yarım çorba kaşığı limon tuzu
Su

Patlıcanların dış kısımları kesilir, soyulmadan, büyüklüğüne göre enine bir kaç parçaya kesilir.
Patlıcanlar kaynar tuzlu suya atılır, tam haşlanmadan sudan alınır.
Yarım pişmiş patlıcanlar üst üste konur, varsa üzerine ağırlık konur, bir gece bekletilir.
Ertesi günü, kavanoza bir sıra patlıcan, bir sıra bir kaç parçaya kesilmiş kırmızı biber dizilir. Bu arada aralarına dövülmüş sarımsak da konur.
Kavanoz dolunca 1 su bardağı sirke patlıcanların üzerine dökülür, kalan boş kısım su ile doldurulur.
Sirkeli, sulu karışım çukur bir kaba boşaltılır, üzerine kaya tuzu ve limon tuzu eklenir iyice karıştırılır.
Karışım tekrar patlıcanların üzerine dökülür, en üste bütün maydanoz dal ve yaprakları konur.
Kavanozun kapağı sıkıca kapatılır.
Bir kaç gün sonra turşu suyunu çekerse, üzerine sirke eklenir.
Turşu 10 gün sonra servis yapılabilir.

Not: Patlıcan turşusuna istenirse, 2 – 3 yaprak defne yaprağı eklenebilir.