



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Mutluluklar Diler

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.