# PATLICAN DOLMASI TURŞUSU

1 kg. küçük körpe patlıcan
1 Baş sarımsak
8 – 10 Dal lahana yaprağı
2 Adet havuç
2 Adet etli kırmızı biber
2 Çorba kaşığı kaya tuzu
1 Çorba kaşığı limon tuzu
Sirke
Su
maydanoz sapı

# Patlıcanlar yıkanır, baş kısımları kesilir, kaynamakta olan limonlu suya patlıcanlar atılır, yarım olarak haşlanır.
# Sudan çıkan patlıcanlar, tepsi gibi düz bir zemine dizilir, üzerine acısı çıkması için ağırlık konur. Bu şekilde 1 gece bekletilir.
# Ertesi günü tuzla ovulmuş ince, kıyılmış lahana, kırmızı biber, havuç, bir kaç diş sarımsak , acısı çıkmış ortası karnıyarık gibi yarılmış patlıcanlara doldurulur.
# İçi doldurulmuş patlıcanlar maydanoz saplarına sıkıca sarılarak bağlanır.
# Kavanoza aralarına dövülmüş sarımsak konarak, patlıcan dolmaları yerleştirilir.
# Patlıcan dolması dizilmiş kavanozun yarısına sirke diğer yarısına su konur.
# Sirke ve su kavanozdan, çukur bir kaba boşaltılır, üzerine kaya tuzu ve limon tuzu konur iyice karıştırılır.
# Tuzlu karışım, kavanozda bulunan patlıcanların üzerine dökülür.
# En üste iyi yıkanmış taş gibi bir ağırlık konur, kavanozun kapağı sıkıca kapatılır.
# Patlıcan dolmaları turşu suyunu çok çabuk çeker, bu yüzden turşuyu kurduktan 5 gün sonra kavanozun eksilen kısmına sirke eklenir.

Not: Turşu yaparken mutlaka kaya tuzu kullanılmalıdır.