

Patlican Tursusu

Malzemeler

2 kg kucuk tursuluk patlican
1 kucuk bas lahana
1 adet havuc
3 adet kirmizi salcalik biber
10-15 dal kereviz
1 demet maydanoz
1 su bardagi sirke
1 bas sarimsak
1 cay kasigi seker
3-4 defne yapragi
Kaya tuzu, Su

Yapilisi

Patlicanlari yikayip sap ve uc kisimlarindan birer parmak birakarak bicagin ucu ile uzunlamasina (parcalarin uclari birbirinden ayrilmadan) 4 esit parcaya bolelim. Kaynar tuzlu suda yumusayincaya kadar haslayalim. Haslama islemi bitince bir kabin icine ust uste koyup, uzerine bir agirlik oturtarak aci suyunun gitmesi icin 3-4 saat bekletelim.

Bu arada lahana, biber, maydanoz, sarimsak ve kereviz yapraklarini yikayip ince ince kiyalim. Havucu da temizleyip kucuk kupler halinde dograyalim.

Dogradiginiz butun malzemeyi karistiralim ve aci suyunu salan patlicanlarin kesik kisimlarina doldurup, kereviz sapi ile saralim ve kavanoza yerlestirelim.

Tursunun suyunu hazirlamak icin kavanozun alacagi kadar suyu hesaplayalim ve bu suya; her litresine 1,5 yemek kasigi kaya tuzu gelecek sekilde tuz ekleyip, suyu kaynatalim ve sogumaya birakalim.

Su soguyunca sirkeyi de suya ekleyin. Tursunun uzerini ortecek sekilde suyu dokelim.

Kavanozun kapagini sikica kapatip 1 ay bekletelim

AFIYET OLSUN.