


Patlıcan Dolma Turşusu

Yaklaşık 6 - 7 adet

   çok pratik

 yaklaşık 50 dakika



Malzemeler:

Malzemeler:

- 1 poşet Dr. Oetker Turşukur
- 3,5 su bardağı su
- 2,5 çay bardağı sirke
- 6 - 7 adet orta boy patlıcan
- 2,5 su bardağı su (kaynatmak için)
- 1 çay kaşığı tuz
- 250 g ince doğranmış lahana
- 2 adet ince doğranmış kırmızıbiber
- 2 adet ince doğranmış sivri biber
- 5 - 6 dal ince doğranmış kereviz sapı
- kereviz sapı (bağlamak için)
- 5 - 6 diş sarımsak

1 Hazırlanışı:

Suyu kaynatıp ocaktan alın. 5-10 dakika soğutup cam kaba boşaltın. Üzerine Turşukur poşetini boşaltıp eriyinceye kadar karıştırın ve soğumaya bırakın.

Patlıcanların bir taraflarını bıçak yardımı ile uzunlamasına keserek açın. Bir tencereye su doldurup tuz ekleyin ve kaynatın. Patlıcanları kaynayan suya koyun, 6-7 dakika kaynatıp ocaktan alın. Süzğüye alıp soğuyuncaya kadar bekletin.

Lahana, kırmızıbiber, sivri biber ve ince doğranmış kereviz saplarını derin bir kaba alın, karıştırıp patlıcanların içlerine doldurun ve kereviz sapı ile bağlayın. Aralara sarımsakları koyarak kavanozlara doldurun. Soğuyan turşu suyuna sirkeyi ekleyin. Bu salamura karışımını dolmaların olduğu kavanozlara, hava boşluğu kalmayacak şekilde ağzına kadar doldurun ve kapağını sıkıca kapatın.

Oda sıcaklığında ve karanlık ortamda bekletildiğinde mevsim sıcaklıklarına bağlı olarak 10-20 günde turşunuz olur.

Turşunuzun kapağını açtıktan sonra buzdolabında muhafaza edin.



Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş

Tip from the Test Kitchen

- Arzuya göre turşuyu daha fazla sayıda minik patlıcanları doldurarak da hazırlayabilirsiniz.



© Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş. • 35865 İzmir • www.droetker.com.tr E-Mail: musteri.hizmetleri@droetker.com.tr • Danışma
Hattı: 0800 - 415 98 04 (ücretsiz) • 0532 - 111 98 04