Badımcan Turşusu

Patlıcan Turşusu

1 Kq badımcan
4 Ədəd ətli qırmızı bibər
1 Stəkanı sirkə
2,5 Yemək qaşığı qaya duzu
15-20 Diş sarımsaq
8-10 Dal cəfəri
Yarım yemək qaşığı limon duzu
Su

Badımcanların çöl hissəsi kəsilir, soyulmadan, yekəliyinə görə eninə bir neçə parçaya bölünür.
Badımcanlar qaynar duzlu suya atılır, tam xaşlanmadan sudan alınır.
Yarım bişmiş badımcanlar üst üstə qoyulur, varsa üzərinə ağırlıq qoyulur, bir gecə saxlanılır.
Sabahısı gün, bankaya bir sıra badımcan, bir sıra bir neçə parçaya kəsilmiş qırmızı bibər düzülür, Bu arada aralarına döyülmüş sarımsaqda qoyulur.
Banka dolunca 1 stəkanı sirkə badımcanların üzərinə tökülür, qalan boş hissə isə su ilə doldurulur.
Sirkəli, su qarışım dərin bir qaba boşaldılır, üzərinə qaya duzu və limon duz əlavə olunaraq yaxşıca qarışdırılır.
Qarışım təkrar badımcanların üzərinə tökülür, ən üstə bütün cəfəri dal və yapraqlarəqoyulur. Bankanın qapağı bərk bağlanılır.
Bir neçə gün sonra turşu suyunu çəkərsə, üzərinə sirkə əlavə olunur.
Turşu 10 gün sonra servis yapıla bilər.

Not: Badımcan tuşusuna istənilirsə, 2-3 yapraq dəfnə yaraqı əlavə oluna bilər.