



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütəvəzi Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Badımcan Dolması Turşusu

Patlıcan Dolması Turşusu



1 kq. Kiçik badımcan
1 Baş sarmısaq
8-10 Dal kələm yarpağı
2 Ədəd yerkökü
2 Ədəd ətli qırmızı bibər
2 Yemək qaşığı qaya duzu
1 Yemək qaşığı limon duzu
Sirkə, su, cəfəri sapı

- # Badımcanlar yıxılır, baş bölümləri kəsilir, qaynamaqda olan limonlu suya badımcanlar atılır, yarım olaraq xaşlanır.
- # Sudan çıxan badımcanlar, məcməyi kimi düz bir yerə düzülür, üzərinə acısı çıxması üçün ağırlıq qoyulur.. Bu şəkildə 1 gecə gözlənilir.
- # Sabahsi gün duzla oyulmuş incə, doğranmış kələm, qırmızı bibər, yerkökü, bir neçə diş sarmısaq, acısı çıxmış ortası qarniyarlıq kimi yarılmış badımcanlar doldurulur.
- # İçi doldurulmuş badımcanlar cəfəri saplarına möhkəmcə sarılaraq bağlanır. Kavanoza aralarına döyülmüş sarmısaq qoyaraq, badımcan dolmaları yerləşdirilir.
- # Badımcan dolması düzülmüş kavanozun yarısına sirkə digər yarısına su qoyulur.
- # Sirkə və su kavanozdan, quyu bir boşqaba boşaldılır, üzərinə qaya duzu və limon duzu səpilir yaxşıca qarışdırılır.
- # Duzlu məhlul, kavanozda bulunan badımcanların üzərinə tökülür.
- # Ən üstə yaxşı yıxanmış daş kimi bir ağırlıq qoyulur, kavanozun qapağı yaxşıca örtülür.
- # Badımcan dolmaları turşu suyunu çox tez çəkər, bundan ötrü turşuyu quruduqdan 5 gün sonra kavanozun azalann qisminə sirkə əlavə olunur.

Not: Turşu hazırlarkən mütləq kaya tuzu istifadə olunmalıdır.