



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

Badımcan Turşusu

Patlıcan Turşusu



1 Kq badımcan
4 Ədəd ətli qırmızı bibər
1 Stəkan sirkə
2,5 Yemək qaşığı qaya duzu
15-20 Dış 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 duzu əlavə olunaraq yaxşıca qarışdırılır.
- # Qarışım təkrar badımcanların üzərinə tökülür, ən üstə bütün cəfəri dal və yarpaqlarəqoyulur. Bankanın qapağı bərk bağlanılır.
- # Bir neçə gün sonra turşu suyunu çəkərsə, üzərinə sirkə əlavə olunur.
- # Turşu 10 gün sonra servis yapıla bilər.

Not: Badımcan turşusuna istənilirsə, 2-3 yarpaq dəfnə yarpağı əlavə oluna bilər.