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 yıxanır, 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 gözlədilir.
Sabahsi gün duzla oyulmuş incə, doğranmış kələm, qırmızı bibər,yerkökü, bir neçə diş sarmısaq, acısı çıxmış ortası qarnıyarıq 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 çekər, bundan ötrü turşuyu quruduqdan 5 gün sonra kavanozun azalann qisminə sirkə əlavə olunur.

Not: Turşu hazırlarkən mütləq kaya tuzu istifadə olunmalıdır.