



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİREÇ SUYUNDA PATLICAN REÇELİ

1 kg. küçük patlıcan
4 su bardağı şeker
3 su bardağı su
Yarım limon
1 su bardağı sönmemiş kireç

Patlıcanlar tamamıyla soyulur ince şeritler halinde doğranır. Kararmaması için içi su dolu bir kaba atılır.

Bütün patlıcanlar soyulunca sudan alınır ve içi su dolu bir tencerede yumuşayınca kadar pişirilir.

Bir su bardağı sönmemiş kireç taşı bir kaba alınarak üzerine su eklenir, karıştırarak söndürülür.

Kireç laymağı dibe çökünce üzerindeki su bulandırılmadan alınarak bir kaba aktarılır.

Diri olarak pişen patlıcanların haşlama suyu dökülerek soğuk sudan geçirilir.

Patlıcanlar kireç suyuna atılır. Üzerine bir ağırlık konarak suya tamamen gömülmesi sağlanır. Patlıcanlar kireçli suda 2 saat bekletilir.

Bir tencereye 4 su bardağı şeker ve 3 su bardağı su alınarak kaynatılır. Şerbet biraz kalınlaşınca yarım limonun suyu eklenir.

2 saat kireç suyunda kalan patlıcanlar iyice yıkanır, fazla suyu sıkılarak kaynayan şerbete atılır. Takribi 1 saat daha beraber kaynatılır.

Kavanozlara doldurularak saklanır.

