KİREÇ SUYUNDA PATLICAN REÇELİ

1 kilo çok küçük patlıcan
1 kilo şeker
1 adet limon
1 kilo sönmemiş kireç
1 paket vanilya

Bu çok değişik adda bir reçeldir ve yiyen herkes bunun neyle yapıldığını anlayamaz. Sonbahar yaklaşırken bostanlardan normal bir elin orta parmağı uzunluğunda küçük patlıcanlardan alınır. Üzerindeki kabuklar ince zar gibi soyulur, sap kısmı külah gibi kesilir ve bir tencere içindeki bol soğuk suya atılır. Patlıcanların soyulması bitince bu tencere ateşe oturtulur ve kaynamaya bırakılır. Patlıcanlar ezik hale gelmemelidir. Pişip pişmediğini anlamak için tencereden bir tane patlıcan alınır, üzerine bir yorgan iğnesi saplanır, iğneden tutulup patlıcan havaya kaldırılır, iğneden kurtulup yere düşerse patlıcan haşlanmıştır. Bu iş yapılırken büyücek bir kap içinde kireç suyu elde edilir. Bir kilo sönmemiş kireç suyla iyice ezilir bir kenara bırakılır. Kireç dibe çöküp su durulunca bu suyu döküp yeniden suyla doldurmalı yine durulunca suyu dökmelidir. Dört defa böyle yaptıktan sonra dördüncü suyu alıp kireci atmalıdır. Haşlanmış patlıcanlar kirecin dördüncü suyunda yarım saat bekletilir. Ondan sonra patlıcanlar bol su ile 8-10 defa yıkanır avuç içinde sıkılır bir kenara konur. Bir kilo şeker bir bardak suyla ateşe oturtulur. Kaynamaya başladığı sırada bir limonun suyu içine konarak kestirilir. Kaynadığı zaman sıkılan patlıcanlar içine atılır. Bir saat kadar kaynatılır. Bu sırada patlıcanlar bütün şekeri çekmiş olur. İndirileceği zaman tencereye bir paket vanilya serpilir ve kapağı kapanarak soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra patlıcanlar zedelenmeden kavonaza yerleştirilir, şurup da üstüne dökülür.

© lezzetler.com tarif no:27057 • adı:Kireç Suyunda Patlıcan Reçeli • gönderen:Nermin Aşar • indirme tarihi:30.03.2024 - 01:49