



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

PATLICAN REÇELİ (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Küçük boy patlıcan - 1 adet

Toz şeker - 200 gr.

Su - 5 cl.

Badem - 10 gr.

Fıstık - 10 gr.

Snober (Çam fıstığı) - 3 gr.

Karanfil - 1 diş

Limon suyu - 2 cl.

Şeker ve su bir tencereye konularak kaynatıldıktan sonra limon suyu ilave edilerek şerbet hazırlanır. Patlıcanın sap kısmı kesilir, içi biraz oyulduktan sonra acısını almak için tuzlu ve şekerle hazırlanmış suda bir süre bekletilir. Sudan çıkarılıp sıkılarak bol suyla yıkanır. Bir tencerede kaynayan suya atılarak yumuşayınca kadar pişirilir. Soğumaya alınan patlıcanın içi iri çekilmiş badem, fıstık, karanfil, snober ile doldurulduktan sonra ağız kısmı açılmasın diye ince iplikle bağlanır. Önceden hazırlanan şerbete atılarak kaynatılan patlıcan biraz soğuyunca iplikleri alınarak servis edilir.

