



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN TATLISI (BURSA)

Malzemeler:

- 2 kg patlıcan (çekirdeksiz)
- 1/2 lt zeytinyağı
- 2,5 su bardağı şeker
- 3 su bardağı su

Karnıyarıklık patlıcanlar ,2 yanı alacalı biçimde soyulup tepesi alınır. 0,5cm eninde kenarları olacak şekilde dilimlenir. Tuzlu suda yarım saat bekletilip acısı alınır. Süzölüp,kurulanır ve pembeleşene kadar kızgın zeytinyağında kızartılır.Fazla yağları alınır.Diğer tarafta su ve şeker kaynatılıp ılınmaya bırakılır. Karnıyarık tenceresine kızartılan patlıcanlar iki kat veya seyrek üç kat dizilir. Hazırlanan şerbette ilave edilip kısık ateşte patlıcanın şerbeti çekmesi sağlanır. Pişen tatlı, sıcak servis edilip üzerine dövülmüş iri ceviziçi serpilir.