



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN REÇELİ

1 tatlı kaşığı margarin
6-7 küçük patlıcan
2 su bardağı şeker
1 su bardağı su
8-10 tane karanfil
1 tatlı kaşığı limon suyu

Patlıcan bir gece önceden sönmemiş kireç suyuna yatırılır. Ertesi gün kireçli sudan alınır. Birkaç yerinden delinerek yağ konmuş suda kaynatılır. Tam pişmeden alınır. Sonra süzgece konularak biraz soğutulur. Soğutulan patlıcanlar ele alınarak hafifçe sıkılır ve siyah suyu çıkarılır. Diğer tarafta şekerle su kaynatılır. Sıkılan patlıcanlar şekerli suya atılır. Limon suyu sıkılıp bir süre kaynatılır. Patlıcanlar şeffaflaşınca tırnak üzerine bir damla şurup dökülür, akmazsa ateşten alınır. Sıcak sıcak kavanozlara doldurulur.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 08.06.2021