



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN REÇELİ (BODRUM MUĞLA)

Bodrum Belediyesi

1 kg patlıcan (küçük, taze ve çekirdeksiz)
1,5 kg şeker
1 litre su
2 - 3 adet karanfil ya da tarçın
½ limon

Patlıcanların kabuklarını tamamen soyun ve hafif haşladıktan sonra soğumaya bırakın. Patlıcanlar soğuduktan sonra kireç kaymağına yatırın, bir akşam bekletin ve ertesi günü kireçten çıkartıp bol suda yıkayın.

Şeker ve suyu bir tencereye ekleyip kaynatın. Patlıcanları ilave edin, kıvama gelinceye kadar karıştırarak kaynatmaya devam edin, ardından birkaç karanfil (ya da tarçın) ve yarım limon suyunu ekleyip 5 - 10 dakika daha kaynatın.

Ocaktan alarak sıcakken kavanozlara doldurup kapaklarını sıkıca kapayın, ters çevirerek bir gün bekletin. Ertesi gün düz çevirerek dilediğiniz zaman servis edebilirsiniz.

