PATLICAN REÇELİ (BURDUR)

GEREKLİ MALZEME
1 kilo parmak uzunluğunda körpe patlıcan
8 bardak şeker
3 bardak su (şekerin üzerine basacak kadar)
1 tatlı kaşığı limon tuzu
10-15 kadar karanfil Nohut kadar şap.

YAPILIŞ
1. Patlıcanların incecik kabukları tamamen alınır. Soyulanlar hemen suya atılır. Patlıcanların soyulma işlemi bittikten sonra sudan çıkarılır. Suyu iyice süzülür. Tekrar su içerisinde yumuşayıncaya kadar haşlanır, yıkanır ve suyu yine iyice süzülür.
2. Şekerin üzerine basacak kadar (3 bardak) su konur. Kaynatılır ve köpükleri alınır. İçerisine patlıcanlar atılır. Kaynamaya bırakılır. Sonra nohut kadar şap atılır. Yine kaynatmaya devam edilir. Bir tabak üzerine damlatılan damlalar şeklini bozmayıp top halde durursa reçel olmuş demektir. Bundan sonra limon tuzu atılır, bir iki taşım daha kaynatılır, ocaktan indirilir.
3. Soğuduktan sonra bazı patlıcanlara karanf iller saplanır. Karanfil kokusu hepsine geçer, bu da reçele güzel bir çeşni ve koku sağlar. Kavanozlara doldurulup kapağı kapatılarak muhafaza edilir.

Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 15.10.2020