PATLICAN REÇELİ (IĞDIR)

Serhat Kalkınma Ajansı

100 tane patlıcan için
10 kg seker
3 tane limon
2 paket vanilya
50 gr zey
20 gr limon tuzu

Patlıcanları pürüzsüz ince bir şekilde soyulur. Bıçakla bas tarafını çapraz şekilde biraz kesilir ve patlıcanı bir kaç yerine bıçakla delikler açılır. Sonra bir kova içinde suya atılır.
12 saat sonra patlıcanlar bol su ile yıkanır. Bol su kaynatılır sapla limon tuzu atılıp bir güzel haşlanır yaklaşık 30 dakika. Haşlandıktan sonra patlıcanları tekrar bir kova su içine alınır sonra normal bir büyük kazana su konulur ve içine seker konur kaynamaya başladığı zaman patlıcanları elinle sıkıp sonra şekerli suya atilir.2 saat kaynar ve piştikten sonra limonlar dilimlenir pişen patlıcana eklenilir altı kapatıldıktan sonra vanilya eklenilir karıştırılır.

© lezzetler.com tarif no:131146 • adı:Patlıcan Reçeli (Iğdır) • gönderen:uzun hatice • indirme tarihi:24.04.2024 - 01:05