



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PATLICAN REÇELİ (İĞDIR)

Patlıcanlarımızı tarladan topladıktan sonra soyuyoruz, bunu tuzlu suda bir gece bekletiyoruz. Tuzlu sudan aldığımız patlıcanları iyice yıkıyoruz, suda haşlıyoruz, haşladığımız patlıcanları soğuk suyla şokladıktan sonra iyice sıkarak kazanlarda kaynatılan şerbetin içine bırakıyoruz. Burada yaklaşık 4-5 saat kaynadıktan sonra oluşan reçeli sıcak şekilde şişeleyerek vakumlamasını sağlayıp hazır hale getiriyoruz.

