



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN REÇELİ (İĞDIR)

<https://www.aksam.com.tr>

Reçel yapımı için özel yetiştirilen küçük boy patlıcanlar, soyularak tuzlu suda bir müddet bekletildikten sonra birçok kez yıkama işleminden geçiriliyor. Odun ateşinin üzerine konulan kazanlara doldurulan patlıcanlar, üzerine limon ve şeker ilave edilerek 4 saat boyunca kaynatılıyor. Patlıcanlar, şerbetleme işleminin ardından kavanozlara doldurularak kahvaltı sofralarını süslemeye hazır hale getiriliyor.

