



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN REÇELİ (KİREÇ SUYUNDA)

- 1 Kg. çok küçük patlıcan
- 1 Kg. toz şeker
- 1 Adet Limon
- 1 Paket vanilya
- 1 Kg. sönmemiş kireç

- 1 Bahçeden toplanan parmak boyunda patlıcanların kabuklarını ince zar gibi soyup, sap kısmını külah gibi kesin ve tencereye bol soğuk suya atınız.
- 2 Patlıcanların soyulması bitince tencereyi ateş üzerine koyun ve ezmeden haşlayın.
- 3 Bir kap içinde aşağıda gösterildiği gibi kireç suyu hazırlayınız.
- 4 Patlıcanları kireç suyunda yarım saat bekletin ve sonra 8-10 kere bol suda yıkayarak avuç içinde sıkınız.
- 5 1 Kg. şekeri bir bardak su ile kaynatınız.
- 6 Patlıcanları içine atarak ağır ateşte kıvama gelene kadar kaynatınız.
- 7 Ateşten indirmeden 10 dakika evvel limon suyu ve indirmeye yakın da vanilya ilâve ediniz.
8. Ağızını kapatarak soğumaya bırakınız.

Kireç suyu elde edilişi;

Büyük bir tencerede 1 kg. sönmemiş kireci su ile iyice ezip bekletin. Kireç dibe çöküp su durulunca bu suyu döküp yeniden su koyunuz ve bu işlemi 3-4 kere tekrarlayınız. En son suyu alıp kireci atınız. Bu suyu kullanınız.