PATLICAN REÇELİ

6-7 adet küçük boy patlıcan
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 yemek kaşığı limon suyu
1 adet limon tuzu (küçük bir parça)

Patlıcanları soyun ve sap kısımlarını da çıkarın ortadan dörde bölün.
Patlıcanlarınızın acılığı ve siyah suyunun çıkması için tuzlu suyun içerisinde 15 dakika kadar bekletin.
Daha sonra süzüp tencerenin içerisine alın ve üzerine su ekleyin.
Suyun içine limon tuzunu atın ve çok hafif yumuşayana kadar pişirin.
Hafif yumuşayınca patlıcanlarınızı tencerenin içerisinden çıkarıp temiz bir bezin üzerinde kurulayın.
Kuruladıktan sonra yeniden tencerenin içerisine alın.
Toz şeker ve su ilave edip kıvam alana kadar pişirin.
Son aşamalara doğru içerisine limon suyunu ilave edin. Biraz daha kıvam alana kadar pişirin.
Ardından ocaktan alın ve oda sıcaklığında soğumaya bırakın.
Soğuduktan sonra kavanozun içerisine aktarın. Serin ve kuru bir ortamda üzeri kapalı bir şekilde muhafaza ederek saklayabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:100282 • adı:Patlıcan Reçeli • gönderen:Cemo • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:51