



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN REÇELİ

1 kg bostan patlıcanı
1,5 kg tozşeker
3,5 bardak su
1 limonun suyu (veya 1,5 gr limontuzu)

Reçel yapılacak patlıcanların, çekirdeksiz ve bostan patlıcanı olarak bilinen top gibi yuvarlak patlıcanlardan olması gerekir. Patlıcanlar, kabuğu soyulduktan sonra ince ince dilimler halinde doğranır. Diğer tarafta 20 bardak suda 250 gr sönmemiş kireç eritilir. Bunun durulanmış suyu alınır ve patlıcan parçaları bu suda 6 saat bekletilir. Bu süre sonunda patlıcan parçaları bol suda iyice yıkanır, suyu süzdürülür. Diğer tarafta tozşeker ve 3,5 bardak su kaynatılarak şurup yapılır. Şurup koyulaşınca yıkanmış ve suyu süzdürülmüş patlıcan parçaları ilave edilir ve kaynatılarak patlıcanlar pişirilir. Reçel, kıvamını bulunca limon suyu konur ve karıştırılır. 2-3 dakika kadar kaynatıldıktan sonra tencere ateşten indirilir ve içindekiler temiz, kuru kavanozlara boşaltılır.