



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN REÇELİ

<https://azerbaijans.com>

Temizlenmiş patlıcan 1 kg.

Şeker 1,5 kg.

Limon asidi 1,5 gr.

Vanilya 0,5 gr.

Reçel yapmak için 3-4 günlük küçük patlıcanlar alınır. Sapları kesilir, kabukları soyulur ve 5-6 saat soda solüsyonunda bekletilir. Patlıcanlar yıkanır, birkaç yerden delinir, üzerine kaynar şerbet dökülür. 8-10 saat bekletilir. İkinci gün şerbet süzülür, kaynatılır ve patlıcanların üzerine dökülür.
