



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN REÇELİ

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

6-7 küçük patlıcan
2 su bardağı şeker
1 su bardağı su
8-10 tane karanfil
1 tatlı kaşığı limon suyu

Patlıcanların sapı kesilir ve sap kısmında şapka kalacak şekilde yaprakları kesilerek tamamen soyulur ve soğuk su dolu bir kaba konur. Başka bir tencerede su kaynatılır ve patlıcanlar içine atılarak yumuşayınca kadar haşlanır. Haşlanan patlıcanlar kaynar sudan alınarak soğuk su dolu bir kaba alınır. Bu arada şerbet hazırlanır. Su ve şekere karanfil de eklenerek kaynatılır. Soğuk sudan çıkartılan patlıcanların kağıt havlu ile fazla suyu alınır (hafifçe üzerine bastırarak fazla suyu bırakması sağlanır) ve şerbete atılır. Şerbet reçel kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Limon suyu eklenip bir taşım daha kaynatıldıktan sonra ocak kapatılır ve reçel soğumaya bırakılır.

