



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN REÇELİ

Malzemeler:

30 adet küçük boy patlican
1.5 kilogram tozşeker
1 litre su
1 adet limonun suyu

Hazırlanışı:

Patlicanların yeşil yapraklarıyla birlikte sap kısımlarını kesin. Kabuklarını soyun. Patlicanları büyük bir tencerede üzerini geçecek kadar su ilavesiyle ocağa koyun. 15 -20 dakika haşlayın. Süzüp 4 -5 kez soğuk sudan geçirin. 20 dakika soğuk suda bekletin. Diğer bir tencerede tozşekeri 1 litre su ile koyulaşıp şerbet kıvamına gelene kadar kaynatın. Patlicanların suyunu süzüp şerbete ekleyin ve reçel kıvamına gelinceye kadar ağır ateşte kaynatın. Limon suyu ekleyip 1 taşım daha kaynatın. 5-10 dakika dinlendirip kavanozlara doldurun. Kapaklarını sıkıca kapatın.
