



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN REÇELİ

1 kilo parmak uzunluğunda körpe patlican
8 bardak şeker
3 bardak su (şekerin üzerine basacak kadar)
1 tatlı kaşığı limon tuzu
10-15 kadar karanfil
Nohut kadar şap

Patlicanların incecik kabukları tamamen alınır. Soyulanlar hemen suya atılır. Patlicanların soyulma işlemi bittikten sonra sudan çıkarılır. Suyu iyice süzülür. Tekrar su içerisinde yumuşayınca kadar haşlanır, yıkanır ve suyu yine iyice süzülür.

Şekerin üzerine basacak kadar (3 bardak) su konur. Kaynatılır ve köpükleri alınır. İçerisine patlicanlar atılır. Kaynamaya bırakılır. Sonra nohut kadar şap atılır. Yine kaynatmaya devam edilir. Bir tabak üzerine damlatılan damlalar şeklini bozmayıp top halde durursa reçel olmuş demektir. Bundan sonra limon tuzu atılır, bir iki taşım daha kaynatılır, ocaktan indirilir.

Soğuduktan sonra bazı patlicanlara karanfil iller saplanır. Karanfil kokusu hepsine geçer, bu da reçele güzel bir çeşni ve koku sağlar. Kavanozlara doldurulup kapağı kapatılarak muhafaza edilir.
