



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN TATLISI (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 Kg. Küçük Patlıcan
1,5 Kg. Toz Şeker
1,5 Litre Su
250 Gr. Ceviz içi
5-6 Adet Karanfil
Yarım Limon

Patlıcanlar soyulur. 1 saat kadar tuzlu suda bekletilir, suları sıkılıp iyice yıkanır, kara suyu çıkana kadar tekrar su ile yıkanır.

1 litre su ile 1,5 kg toz şekere kaynatılarak, şerbet hazırlanır.

İçleri cevizle doldurulmuş patlıcanlar şerbete atılır.

Kaynatıldıktan sonra yarım limonun suyu ile kaynatılmış karanfil suyu ilave edilir.

Soğuduktan sonra servis yapılır.

