



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN TATLISI (HALEP SURİYE)

3 kilogram patlıcan (küçüklerinden seçin)
3 kilogram toz şeker
2 adet kabuk tarçın
1 avuç karanfil
1 kilogram ceviz

Patlıcanları içlerini oyduktan sonra yıkayıp haşlayın.
Biraz yumuşayan patlıcanları süzüp yeniden tencereye alın.
Üzerine şeker, tarçın ve karanfili ekleyin.
Üzerini geçecek kadar da su ilave edip kıvamı koyulaşana kadar pişirmeye devam edin.
Pişen patlıcanların içine cevizleri doldurun ve bir kaseye yerleştirin.
Tencerenin dibinde kalan şerbeti de patlıcanların üzerine döküp servis edin.

