



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PATLICAN TATLISI (HATAY)

100 gr ceviz  
25 gr karanfil  
1 orba kaşığı margarin  
1 kg Őeker  
3 bardak un  
yarım kilo patlıcan

öncelikle patlıcanların içini oyup dörde bölüp acılığını tuzlu suyla alın.ceviz ve karanfilleri yağda hafif pişirin.(kuru olmasın diye)Ceviz ve karanfilleri patlıcan piştikten sonra içlerini dolduralım.Őeker ve suyu birlikte kaynatıp şurubunu hazırlayalım.Patlıcanları şurubun içine koyup tekrar kaynatalım.