



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN TATLISI

Tuğrul Şavkay

1 kg. kemer patlıcanı
225 ml. zeytinyağı (1 su bardağı)
Tuz
2 adet yumurta
1 ay kaşığı tarçın
1 orba kaşığı tozşeker
Şurubu için:
500 gr. tozşeker (2 su bardağı)
250 ml. su (1 su bardağı)

Şekeri su ile bir tencereye koyup, 2-3 dakika kaynatarak bir şurup hazırlayın ve soğumaya bırakın. Patlıcanların saplarını kesip, atın. Kabuklarını soyup, yuvarlak yuvarlak dilimleyin. Üzerlerine tuz serpip 15 dakika bekletin. Yıkayıp, kurulayın. Zeytinyağını bir tavada kızdırın. Yağ kızınca patlıcanları çırpılmış yumurtaya bulayıp tavaya yerleştirin. Her iki yanını altın sarısı renk alıncaya kadar kızartıp, süzdürerek tavadan alın ve soğumuş şuruba bırakın. Patlıcanları 1 saat şurubun içinde beklettikten sonra tabaklara aktarıp üzerine tarçın ve şeker serpererek servis yapın.