PATLICAN TATLISI

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

6 adet küçük boy patlıcan
400 g şeker
400 ml su
5 g karanfil, tane
1 adet limonun suyu
Kireç kaymağı için:
250 g sönmemiş kireç taşı
2 litre su

Kireç kaymağı için kireci bir kaba alın ve oda sıcaklığındaki suyla karıştırın. Karışımın bulanık bir hal alması gerekir. Bu işlem yaklaşık bir saat kadar sürecektir. Sonra üst kısımda kullanacağımız temiz su, alt kısımda tortusu oluşur.
Kaptaki suyu yavaşça başka bir kaba eğerek temiz suyu alın ve kenarda bekletin.
Küçük patlıcanları sap kısımları kalacak şekilde aralık bırakmadan soyun. Sap kısmındaki yeşillikleri de alın.
Patlıcanları kireç kaymağının içine atın ve 4 saat bekletin. Suya tam olarak batmaları için üzerlerine bir ağırlık da bırakın.
Kireç kaymağından aldığınız patlıcanları temiz suyla iyice yıkayın. Bir tencereye koyun ve üzerini kaplayacak kadar suda 5 dakika kaynatın.
Başka bir tencerede şeker, su ve karanfilleri kaynama derecesine getirin.
Temiz suda kaynattığınız patlıcanları bu şerbetin içine atın.
Kısık ateşte 1 saat yavaş yavaş kaynatın. Patlıcanlar pişip şerbet kıvam almaya başladığında limon suyunu ekleyin. 5 dakika daha kaynattıktan sonra ocaktan alın.
1 gün dinlendirerek servis edin.

Not: Türk mutfağının özgün tatlı, reçel veya şekerleme yapma tekniklerinden beri kireç kullanmaktadır. Kireç kaymağı suda çözülerek eritilir. Kirecin çökmesi beklenir, üstünde kalan duru su süzülür, tatlısı yapılacak meyve veya sebze bu duru suda bekletilir. Kireç sebzenin hücre yapısını sertleştirir ve şerbet içinde dağılmamasını sağlar. Bu şekilde yapılan tatlı veya şekerlemeler cam gibi bir görüntü alır, dokusu diri olur. Bu yöntemle bal kabağı dilimleri, uzun etli domates, karpuz kabuğunun beyaz kısmı da yapılabilir.

© lezzetler.com tarif no:172677 • adı:Patlıcan Tatlısı • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:20.05.2024 - 11:49