



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN TATLISI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

- 1 kg küçük boy patlıcan
- 1 kg tozşeker
- 2 bardak su
- 150 gr badem
- 150 gr fıstık
- 2 paket snober
- 1 çay kaşığı karanfil
- 1 yemek kaşığı limon suyu

Şeker, su bir tencereye konularak kaynatıldıktan sonra limon suyu ilave edilerek şerbeti hazırlanır. Küçük boy patlıcanların sapları kesilir, içleri biraz oyulduktan sonra acısını almak için az tuz ve az şekerle hazırlanmış suda bir süre bekletilir. Sudan çıkarılıp sıkılınca bol suyla yıkanır. Bir tencereye konularak kaynamaya bırakılan iki bardak su kaynara geçince patlıcanlar içerisine atılır, yumuşayınca kadar pişirilir, tencereden alınıp soğuyunca kurulanır. İri çekilmiş badem, fıstık, karanfil, snober eklenerek hazırlanan iç, patlıcanlara doldurulur, ağzı açılmaması için temiz ince iplikle bağlanır. Hazırlanmış şeker balına atılarak kaynatılan patlıcanlar biraz soğuyunca iplikleri alınarak servis tabağına dizilir ve tenceredeki şerbeti üzerine dökülerek soğuk olarak servis yapılır.

