



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

PATLICAN REÇELİ



2 kg küçük patlıcan
6-7 parça şap
7 su bardağı toz şeker
7 su bardağı su
2 adet limon

- # Patlıcanların başları kesilir. Bütün kabukları soyulur. Enine 2-3 parçaya kesilir, duru suya atılır.
- # Büyük bir tencereye 2-3 litre su konur, kaynamaya başlayınca şap atılır.
- # Şap eriyince patlıcanlar atılır, yarım yumuşayana kadar haşlanır. Sonra soğuk suya atılır.
- # Bu arada şeker ve su başka bir tencerede kıvam alana kadar kaynatılır.
- # Soğuk suda bulunan yarım haşlanmış patlıcanlar sıkarak kaynayan şerbete atılır.
- # Patlıcanlar şeklini bozmadan yumuşayana kadar pişirilir.
- # Kabuklarıyla yarım halka şeklinde doğranmış limonlar atılır. 10 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır.
- # Reçel tencerede soğuduktan sonra kavanozlara doldurulur. Kapağı sıkıca kapatılır.

Not: Kullanılan şap patlıcanların şeklini muhafaza etmesini sağlar.