

## El letuario de berenjenitas

Alicia Sisso Raz



### Ingredientes

1 kilo (2 libras) de **berenjenitas**

1 kilo (2 libras) de **asucuar**

Jengibre fresco, **mizura** (tamaño) de un dedo, cortado en trocitos

1 cucharadita de canela (o poco más)

1/3 cucharadita de clavo de **golor** (*holor*) molido (o un poco más)

Jugo de un limón.

### Elaboración

**Mondar** (*pelar*) los tallitos de las **berenjenitas** y pinchar bien las berenjenitas con un tenedor. Poner las berenjenitas en una casuela con agua y desharlas a hervir como 10 minutos. Colarlas, y desharlas en el colador como una hora.

Hervir en una casuela **asucuar** con 1 1/2 - 2 **vazzos** de agua. Cuando hierve, aumentar las especias, el jugo de limón y las **berenjenitas**. **Cozzinar** en fuego **bashito** (*lento*), volteando **davagar** (*despacito*) las **berenjenitas**. **Cozzinar** eso de 2-2 1/2 horas, aumentando agua si es que falta, **hatta** que el **almíbar** éste a punto. El **día** vinién (*venidero*) se aumenta un poco más de agua y

más especias al gusto (si es que falta). Se **cozzina** **ʿawed** (otra vez) eso de 30-45 minutos, **hatta** (hasta) que las **berenjenitas** tengan el color y la textura como **es** derecho (*debe de ser*), **zaʿama** (es decir) **negritas** y **ʿaqdeadas** (condensadas en su almíbar) .

 Dulce lo vivas 

Nueva York, 2010