TANELİ ZENCEFİL REÇELİ

Yarım kg taze zencefil
1,5 su bardağı şeker
1,5 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Şeker ve su bir tencereye konur, orata ateşe yerleştirilir. Bir taşım kaynaması beklenir. Bu arada taze zencefil soyulur. Çeyrek kibrit kutusu büyüklüğünde doğranır ve şerbete atılır. Zencefil parçaları şeffaflaşana kadar pişirilir. Ateşten almadan 5 dakika önce limon suyu eklenir. Reçel sıcak olarak kavanoza konur, kapağı kapatılır ve ters çevrilir.

© lezzetler.com tarif no:127465 • adı:Taneli Zencefil Reçeli • gönderen:tezene • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:59