



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZENCEFİL REÇELİ

1 Adet Limon
2 Su bardağı Su
4 Su bardağı Toz Şeker
Yarım Kg Zencefil

Kabukları soyulmuş zencefilleri küp şeklinde kesin. Tencereye zencefilleri alın. Üzerine 2 su bardağı suyu ilave edip yarı kıvamda pişirin. Yarı kıvamda pişen zencefillerin üzerine 4 su bardağı toz şekerini ilave edin. Daha sonra üzerine limon ekeleyin. reçellerini kavonozlara boşaltın.

