



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZENCEFİL REÇELİ

- 1 büyük parça taze zencefil
- 1 kilo şeker
- 1 nohut kadar limon tuzu
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Zencefilin kabuğunu incecik soyun, istediğiniz şekilde doğrayın.

Bir tencerede tereyağı ve 4 bardak su ile 15-20 dk pişirin. Şekeri ilave edin, karıştırın.

Hafif ateşte şurup koyulaşınca ve zencefil taneleri parlak bir renk alıncaya kadar pişirin. (Eğer taneler şeffaf olmasa biraz sıcak su ekleyin)

Limon tuzunu veya suyunu ilave edin. 1-2 taşım daha kaynatıp ateşten alın.

10 dk dinlendirin. Kavanozlara doldurun. Kapağını kapatın, bir havlu üzerine ters çevirip soğumaya bırakın.

