



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZENCEFİL ÇUBUKLARI

30 ml şeker
30 ml tereyağı
30 ml melas şurubu
30 ml kek unu
5 ml toz zencefil
10 ml brandy
250 ml taze krema
50 ml pudra şekeri
15 ml gül suyu
50 ml ince pudra şekeri

Kalın tabanlı bir tencerede şeker, tereyağı ve melas şurubunu ısıtın. Şeker eriyene kadar ısıtmaya devam edin. Sonrasında karışımı soğumaya bırakın.
Un ve zencefil tozunu karıştırdıktan sonra tereyağlı karışıma ekleyin. Beraberinde brandy'i de ilave edip bir miktar karıştırın.
Karışımdan çay kaşığıyla alarak iyice yağlanmış tepsi üzerinde çubuklarınızı şekillendirmeye başlayın. Aralarında en az 10 cm mesafe olmalı. Aksi halde zencefilli çubuklar birbirlerine karışır.
Tepsiye çubukları önceden ısıtılmış fırında 7-10 dakika kadar pişirin. Çubukların yüzeyinde kahverengi, altın rengi köpükler görünmeye başladığında fırını kapatın ve çubukları çıkartıp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra tahta bir spatula ile çubukları fırın tepsisinden alın.
Servis ederken içlerine krema, gül suyu ve pudra şekeriyle hazırladığınız karışımı bir krema enjektörü yardımıyla yerleştirin. Sonrasında üstüne ince toz şeker serpiştirerek süsleyebilirsiniz.

Not: Zencefil pek çok formda bulunabilir. Bu çok lezzetli ve faydalı baharatı taze, kuru, toz, konserve, kristalize ve nihayet dilimlenmiş olarak tüketebilirsiniz.

