



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZENCEFİL

Zencefilgiller'den sıcak bölgelerde yetişen, güzel kokulu bir bitkidir (zingiber officinale). Genellikle Güney Asya, Orta Amerika ve Brezilya'da yetişmektedir. Bunun ıtırılı köksaplarının kurutulularak toz durumuna getirilmesiyle baharat elde edildiği gibi bu köksaplardan hekimlikte kullanılan bir tür yağ da çıkarılmaktadır. Daha çok şerbet yapımında kullanılmaktadır. Uzak Doğu ülkelerinde çay, kahve, ıhlamur gibi içeceklerle de zencefil katılır. Zencefil «beyaz» ve «esmer» olarak iki türüdür. Köksaplar kurutulurken kabuklarından ayrılmazsa elde edilen zencefil esmer olur. Kabuğu ayıklanan köksaplardan elde edilen zencefil ise beyaz olur.

© lezzetler.com tarif no:14866 • adı:Zencefil • gönderen:zafira • indirme tarihi:13.04.2025 - 09:56