



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZENCEFİL REÇELİ

Yarım kilo zencefil
4 su bardağı tozşeker
1 limonun suyu
2 su bardağı soğuk su
1 çay kaşığı tereyağı

Taze zencefil köklerini soyun ve küçük doğrayın. Mutfak robotunda iyice kıyın. Şeker, su ve kıyılmış zencefil tencere içerisinde yaklaşık 20-25 dakika boyunca ara sıra karıştırarak önce orta, sonra kısık ateşte pişirin. Reçelinize lezzet testi yapın ve kıvamını kontrol edin. Beyaz porselen tabağa bir kaşık reçel alıp, kaşıkla reçeli ortasından ayırın. Eğer reçel hızla tekrar birleşmiyorsa tamam demektir. Eğer birbirine hızla karışiyorsa, biraz daha kaynatın.

Kıvamı ve tadı istediğiniz gibiyse, bir limonun suyunu ve bir çay kaşığı tereyağını katarak, 2-3 dakika daha pişirin ve ateşten alın.

Not: Reçeli fazla kaynatırsanız, rengi kahverengileşmeye başlar, bu nedenle renginin sarı kalmasına dikkat edin. Zencefilin lifli bir yapısı olduğundan rendelemek iyi netice vermez, robotta kıyılması tavsiye edilir, ya da küçük küp şeklinde doğrayıp kaynatabilirsiniz.

