



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİL TURŞUSU

<https://yemek.name>

1 adet orta boy taze zencefil (kabuğu soyulmuş)

1 yemek kaşığı tuz

2 su bardağı pirinç sirkesi

1 su bardağı şeker

Zencefili ince uzun şeritler halinde doğrayın (bunun için sebze soyacağından faydalanabilirsiniz). Üzerine tuzu dökün ve karıştırın. Bir saat boyunca bu şekilde bekleterek zencefilin suyunu bırakmasını sağlayın. Suyunu süzün ve zencefilleri kurulayın.

Pirinç sirkesinin içine şekeri ekleyin ve orta ateşte, ara ara karıştırarak, kaynayana kadar pişirin. Kaynadıktan sonra altını kısın ve 5 dakika daha pişirin.

Bir kavanoza zencefilleri koyun ve üzerine kaynar haldeki sirkeyi ekleyin. Oda sıcaklığına gelene kadar birkaç saat belettikten sonra kavanozun ağzını sıkıca kapatın ve buzdolabına koyun. İki gün geçtikten sonra zencefil tuşunuz servise hazır olacaktır. Buzdolabında dilediğiniz kadar saklayabilirsiniz.

