



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ZENCEFİL TURŞUSU

500 gr taze zencefil  
5 yemek kaşığı toz şeker  
2 yemek kaşığı silme ince çekilmiş kaya tuzu  
2 su bardağı elma sirkesi

Zencefil turşusu yapımı için; öncelikle yarım kilo taze zencefilin kabuğunu bir çay kaşığının ucuyla ya da küçük sebze doğrayıcısı ile temizleyin. Ardından güzelce yıkayıp, kurulayın. Tarifte kullandığım su bardağı ölçüsü 200 ml dir. Daha sonra taze zencefilleri sebze soyacağı ile olabildiğince ince ince kesin. İsteğe göre keskin bir bıçak ile de ince ince kesebilirsiniz. İnce ince kestiğiniz zencefilleri derin bir kaba koyun. Üzerlerine 2 yemek kaşığı silme ince çekilmiş kaya tuzu serpiştirin. Eliniz ile güzelce harmanlayın. Daha sonra zencefilleri suyunu salana kadar yaklaşık 10 dakika bekletin.

