



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ZENCEFİLLİ PASTİL

1 tatlı kaşığı toz zencefil
1 çay kaşığı toz karanfil
Yarım su bardağı su
1 su bardağı şeker
1 yemek kaşığı süzme bal
1 yemek kaşığı limon suyu

Küçük bir tencere alıyoruz. İçerisine şeker, limon suyu, su, toz zencefil ve toz karanfil koyup 20 dakika kadar bir taşım kaynatıyoruz. Ocaktan alıp bal ilave edip, şurup kıvamına gelene kadar bekletiyoruz. Fırın tepsisi veya fırın kağıdı üzerine kaşığın ucuyla minik yuvarlaklar bırakıyoruz. 25 dakika soğumasını bekliyoruz. En son üzerine hafif pudra şekeri serpiyoruz.
