



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ ŞEFTALİ TURŞUSU

1 yemek kaşığı bitkisel yağ
1,5 çay kaşığı rendelenmiş zencefil
6 olgun soyulmuş şeftali
Bir tutam kırmızı pul biber
Yarım çay kaşığı köri tozu
3 çorba kaşığı şeker
3 çorba kaşığı elma sirkesi
Tuz

Yağı sos tavaşında ısıtın. Rendelenmiş zencefili yağa ekleyin ve zencefil hafifçe altın rengi olana kadar pişmesine izin verin. Soyulmuş şeftalileri içine atın. Kaynamış şeftaliye, pul biber, köri tozu ve tuz ekleyin. Yaklaşık 15 dakika kalın bir sos oluşturun. Orta derecede ısıtıp karıştırın. Şekeri ve sirkeyi ekleyin ve 15 dakika daha pişirmeye devam edin. Daha sonra altını kapatıp tamamen soğumasına izin verin. Hava geçirmez kavanozlara koyun ve bir hafta boyunca buzdolabında saklayın.

