



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERDEÇAL

Zencefilgiller'den, yaprakları sivri uçlu, çiçekleri sarı renkte bir bitkidir (curcuma longa). Bu bitkinin kök saplarından safranı andıran boyalı bir madde çıkarılır ki buna «Hint safranı» da denir. Safran pahalı olduğundan genellikle zerde yapımında safran yerine zerdeçal kullanılmakta ve bu boyayla bu şekerli piring lapası boyanmaktadır.

Zencefile benzer bir bitki olan zerdeçal, Asya'nın çeşitli bölgelerinde, özellikle de Hindistan'da yetişir. Bitkinin kökleri kurutulup öğütülerek parlak, sarı ve hafif acımsı bir toz elde edilir. Zerdeçal safrana benzer rengi ve kendine özgü kokusundan ötürü, özellikle pilavlara ve bazı turşulara katılır.
