

Zencefil ?urubu ile Izgara Meyve

Zencefil ?urubu ile lezzetli ?zgara meyve tarifi. Sa?l?kl? ve karamelize meyve ?i?leri i?in ad?m ad?m rehber ve pratik ipu?lar?.

15	5	20	4	Easy
HAZIRLIK DK	Pİ?İRME DK	TOPLAM DK	PORSİYON	ZORLUK

Zencefil ?urubu ile Izgara Meyve

Malzemeler

- 1 cup granulated sugar
- 1 cup water
- 1 cup fresh root ginger
- 2 banana
- 2 apple
- 2 pear
- 1 pineapple
- 1 papaya

Yap?l???

- Make the ginger syrup**

Combine 1 cup sugar, 1 cup water, and 2 tablespoons freshly grated ginger in a medium saucepan. Bring to a boil over medium heat, stirring until sugar dissolves completely.
- Reduce heat to low and simmer for 10 minutes, stirring occasionally, until the syrup thickens slightly and coats the back of a spoon.
- Remove from heat and stir in 1 tablespoon lemon juice. Let cool for 15 minutes, then strain through a fine-mesh sieve to remove ginger pieces. Set syrup aside.
- Prepare the fruit**

Soak wooden skewers in water for 30 minutes to prevent burning. Cut pineapple into 1-inch thick rings, peaches and apples into thick wedges, and bananas in half lengthwise with peels on.
- Thread fruit onto skewers, keeping each type of fruit on separate skewers and leaving small gaps between pieces for even cooking.
- Prepare the grill**

Preheat grill to medium-high heat (200-230°C/400-450°F). Clean grates and brush lightly with oil to prevent sticking.
- Brush all sides of fruit skewers generously with ginger syrup using a pastry brush.
- Grill the fruit**

Place skewers on grill and cook for 2-3 minutes per side, turning once, until fruit develops nice grill marks and caramelizes slightly. Avoid moving too frequently.
- Remove from grill and let rest for 2-3 minutes. Brush with remaining ginger syrup and serve immediately while warm.

?puçlar?

Meyveleri ?zgaraya koymadan önce 30 dakika önceden buzdolab?ndan ç?kararak oda s?cakl??na getirin. So?uk meyveler ?zgarada e?itsiz pi?er ve içi sert kalabilir.

Zencefil ?urubunu meyvelere sürmek için pastry f?rças? kullan?n. Bu sayede ?urup e?it da??l?r ve meyvelerin yüzeyi homojen olarak kaplan?r.

Izgaray? önceden ?s?tmak çok önemlidir. En az 10-15 dakika önceden ?zgaray? yak?n ve ideal s?cakl??a getirin. Bu sayede meyveler yap??maz ve güzel ?zgara izleri olur.

Her meyve türü için ayrı? ?i? kullan?n çünkü farklı meyveler farklı h?zlerde pi?er. Sert meyveler daha uzun, yumu?ak meyveler daha kısa süre ?zgara edilmelidir.

Meyveleri çok s?k çevirmekten kaç?n?n. Her taraf?n güzelce karamelizasyonu için sab?rl? olun ve sadece bir kez çevirin.

?urubu meyvelere hem pi?irme öncesi hem de servis öncesi sürebilirsiniz. Çifte ?urup uygulamas? daha yo?un bir tat verir.

Izgara sonrası meyveleri 2-3 dakika dinlendirin. Bu süre zarf?nda s?cakl?k e?itlenerek daha güvenli tüketim sa?lar.

Kalan ?urubu buzluk po?etlerinde dondurarak küp buz ?eklinde saklayabilir ve içeceklerde aroma verici olarak kullanabilirsiniz.