

# Zencefil Turşusu (Gari)

Sadece 4 basit malzeme ile evde otantik Japon zencefil turşusu (Gari) yapmayı öğrenin. Suşi ve Asya yemekleri için mükemmel damak temizleyici.

15 min

HAZIRLIK

5 min

PIŞIRME

20 min

TOPLAM

8

PORSİYON

Easy

ZORLUK

## Malzemeler

- 1 libre taze kök zencefil
- 2 bardak pirinç sirkesi
- 2 bardak su
- 3 bardak şeker
- 1 çay kaşığı tuz

## Yapılışı

### 1 Zencefilin hazırlığı

1 lb taze zencefil kökünü sebze soyacağı kullanarak soyun, tüm kahverengi kabukları çıkarın. Mandolin dilimleyici veya keskin bıçak kullanarak zencefilin kağıt inceliğinde, yaklaşık 1/16 inç kalınlığında şeritler halinde dilimlein.

- 2 Dilimlenmiş zencefilin bir kaseye koyun ve üzerine 1 tatlı kaşığı tuz serpein. Tüm parçalar kaplanana kadar tuzu ellerinizle zencefilin içine masaj yapın. Nem çekmesi için 30 dakika bekletin.

### 3 Turşu sıvısının hazırlanması

Küçük bir tencerede orta ateşte 2 su bardağı pirinç sirkesi ve 2 su bardağı şekeri karıştırın. Şeker tamamen eriyene kadar sürekli karıştırın, yaklaşık 2-3 dakika, sonra kaynatın.

- 4 Karışım tam kaynama noktasına ulaştığında tencereyi derhal ateşten alın. Zencefilin hazırladığınız sırada biraz soğuması için bir kenara bırakın.

### 5 Zencefilin haşlanması

Orta boy bir tencerede 3 su bardağı suyu kaynatın. Tuzlanmış zencefil dilimlerini ekleyin ve biraz yumuşak ancak hala çıtır olana kadar 3 dakika pişirin. Derhal ince gözenekli süzgeçten geçirin.

## 6 Turşunun hazırlanması

Haşlanmış zencefilin temiz cam kavanoza aktarın. Sıcak sirke karışımını zencefilin üzerine dökün, tüm parçaların sıvıya tamamen batırıldığından emin olun.

7 Kavanozun açık şekilde oda sıcaklığına soğumasına izin verin, yaklaşık 1 saat. Tamamen soğuduktan sonra kapakla sıkıca kapatın ve en iyi lezzet gelişimi için servis yapmadan önce en az 24 saat buzdolabında bekletin.

## İpuçları

Mümkün olduğunca genç zencefil seçin - daha ince kabuk, daha yumuşak et yapısına sahiptir ve turşu yapıldığında doğal olarak karakteristik pembe rengi üretir.

Eşit şekilde ince dilimler elde etmek için mandolin dilimleyici veya keskin sebze soyacağı kullanın, böylece eşit turşu işlemi ve en iyi dokuyu sağlarsınız.

Otantik lezzet için her zaman pirinç sirkesi kullanın - hafif, biraz tatlı tadı gerçek gari için olmazsa olmazdır ve diğer sirke türlerinden önemli ölçüde farklıdır.

Dilimlenen zencefilin fazla nemini çekmek ve keskin tadını azaltırken doğal dokusunu korumak için tam 30 dakika tuzlayın.

Tuzlanmış zencefilin 3 dakika kısaca haşlanması dokusunu yumuşatır ve taze zencefil lezzetini korurken yoğunluğu daha da yumuşatır.

Turşu sıvısının tam kaynama noktasına gelmesini sağlayın, böylece şeker düzgün şekilde eriyecek ve koruma için doğru konsantrasyon oluşacaktır.

Saklama için sadece sterilize edilmiş cam kavanozlar kullanın ve zencefilin bozulmasını önlemek için tamamen turşu sıvısı ile kaplı olduğundan emin olun.

Servis yapmadan önce turşu zencefilin en az 24 saat olgunlaşmasına izin verin, ancak 2-3 gün optimal lezzet gelişimi sağlar.