PETITE GOURMETS

AMERIKAN

Zencefil Şurubu ile Izgara Meyve

Zencefil şurubu ile lezzetli ızgara meyve tarifi. Sağlıklı ve karamelize meyve şişleri için adım adım rehber ve pratik ipuçları.

15 min	5 min	20 min	4	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 1 bardak şeker
- 1 bardak su
- 1 bardak taze kök zencefil
- 2 muz
- 2 elma
- 2 armut
- 1 ananas
- 1 papaya meyvesi

Yapılışı

1. **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.
2. Reduce heat to low and simmer for 10 minutes, stirring occasionally, until the syrup thickens slightly and coats the back of a spoon.
3. 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.
4. **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.
5. Thread fruit onto skewers, keeping each type of fruit on separate skewers and leaving small gaps between pieces for even cooking.
6. **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.
7. Brush all sides of fruit skewers generously with ginger syrup using a pastry brush.

8 **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.

9 Remove from grill and let rest for 2-3 minutes. Brush with remaining ginger syrup and serve immediately while warm.

Besin Değerleri

145	1g	38g	0.5g	3g	35g	5mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Meyveleri ızgaraya koymadan önce 30 dakika önceden buzdolabından çıkararak oda sıcaklığına getirin. Soğuk meyveler ızgarada eşitsiz pişer ve içi sert kalabilir.

Zencefil şurubunu meyvelere sürmek için pastry fırçası kullanın. Bu sayede şurup eşit dağılır ve meyvelerin yüzeyi homojen olarak kaplanır.

Izgarayı önceden ısıtmak çok önemlidir. En az 10-15 dakika önceden ızgarayı yakın ve ideal sıcaklığa getirin. Bu sayede meyveler yapışmaz ve güzel ızgara izleri oluşur.

Her meyve türü için ayrı şiş kullanın çünkü farklı meyveler farklı hızlarda pişer. Sert meyveler daha uzun, yumuşak meyveler daha kısa süre ızgara edilmelidir.

Meyveleri çok sık çevirmekten kaçının. Her tarafın güzelce karamelizasyonu için sabırlı olun ve sadece bir kez çevirin.

Şurubu meyvelere hem pişirme öncesi hem de servis öncesi sürebilirsiniz. Çifte şurup uygulaması daha yoğun bir tat verir.

Izgara sonrası meyveleri 2-3 dakika dinlendirin. Bu süre zarfında sıcaklık eşitlenerek daha güvenli tüketim sağlar.

Kalan şurubu buzluk poşetlerinde dondurarak küp buz şeklinde saklayabilir ve içeceklerde aroma verici olarak kullanabilirsiniz.