



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEP USULU ZERDE

- 1 avuç safran
- 1 bardak pirinç
- 2 bardak şeker
- 2 kaşık nişasta
- 1 fincan gül suyu
- 2 kaşık margarin
- 1 fincan çamfıstığı
- 1 fincan antep fıstığı
- 1 kase kuş üzümü

Öncelikle safranın suya rengini vermesi için iki su bardağı suyun içine iki çorba kaşığı safranı koyup karıştırın. Bu şekilde yaklaşık 1 saat kadar bekleyin. Derin bir tencerenin içine ayıklanmış yıkanmış pirinçleri koyup 3 su bardağı su ile yumuşayınca kadar pişirin. Nişastayı su ilavesi ile karıştırıp eritin, gülsuyunu da ilave edin. Yumuşayan pirinçlerin üzerine şekeri, sana margarinini safranı süzgeçten geçirip ayırdığınız safranlı suyu ve nişastalı karışımı ilave edin. Yoğun bir kıvam alınca kadar pişirin. Kaselele boşaltın. Üzerini teflon tavada hafifçe pembeleştirdiğiniz çam fıstıkları, file antep fıstığı, kuş üzümü ile süsleyin.

