



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI ZERDE

Necip Usta

100 gr. pirinç (2 saat ılık suda ıslatılıp üç defa yıkanmış.)
2 kg. su
500 gr. toz şeker
2 gr. safran
bıçağın burnu ile gayet az zerdeçel (1/2 kahve fincanı gül suyu ile ıslanmış.)
3 çorba kaşığı nişasta (1/2 bardak suda ezilmiş)
Suyu alınıp sertleştirilmiş 3 çorba kaşığı tereyağı
Üzerinin dekoru için:
50 gr. beyaz fıstık
50 gr. kuş üzümü
2 adet narın taneleri

Pirinci 2 kg. kaynar suda ağır ateşte 20 dakika haşlayınız ve şekerini ilâve edip 5 dakika daha kaynatınız. Islatılmış safran ve zerdeçalını da ilâve ederek 4-5 dakika daha kaynattıktan sonra karıştırarak ezilmiş ararotını ve tereyağını yedirip bir dakika kaynatıp ateşten alınız. İlk zaman üzeri yağlı intibainı verir yağ üzerinde durur. Kepçeyle dikkatli hafif hafif karıştırırsanız yarı sıcak lığı gidince yağ tamamen kaybolur ve o zaman kâselere boşaltınız ve soğuyunca üzerini dekore ediniz.

Not: Tereyağlı zerde daha parlak olur.

[ML® Zerde \(görsel\)](#)