ZERDE

200 gr (1 su bardağı) pirinç (haşlanmış)
6 su bardağı su
360 gr (1+1/2 su bardağı) şeker
15 gr safran
10 gr sarı şeker boyası
4 çorba kaşığı mısır nişastası (2-3 çorba kaşığı suda eritilmiş)
1/2 su bardağı gül suyu
90 gr (1/2 su bardağı) şamfıstığı (dövülmüş)
120 gr (3/4 su bardağı) kuşüzümü

Haşlanmış pirinci bir kevgire boşaltıp, bol akar suda yıkadıktan sonra, bir kenara bırakınız.
Büyük bir tencereye suyu ve şekeri koyup, harlı ateşte sürekli karıştırarak şeker eriyene kadar kaynatınız. Şurup kaynayınca ateşi hafifçe kısıp pirinç, safran, sarı şeker boyası ve sulandırılmış nişastayı ekleyerek, karışım koyu bir çorba kıvamına gelene kadar karıştırarak pişiriniz. Gül suyunu ekleyip, bir kez daha karıştırdıktan sonra, tencereyi ateşten alarak, zerdeyi küçük kaselere boşaltınız. Fıstık ve üzümleri kaselerin üstüne serpip, soğuduktan sonra servis ediniz.

Not: Türk mutfağının güzel görünüşlü tatlılarından zerde, geleneksel olarak sünnet düğünlerinde etli pilavdan sonra servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:71023 • adı:ZERDE • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:24.04.2024 - 23:42