



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDE

Ümit Usta

2 kahve fincanı pilavlık pirinç (125 gram)
2,5 su bardağı toz şeker
1,5 - 2 gr. safran (Bir tutam)
3 çorba kaşığı Hararot (Nişasta, 15 gram)
10 su bardağı su
Az zerdeçal (Bıçağın ucu ile)
Üzerini süslemek için;
Siyah kuşüzümü, nar tanesi, çam fıstığı veya fındık

Safranı, bir kahve fincanı gülsuyu ile ıslatalım.
Pirinçleri ayıklayıp iki saat ılık suda dinlendirip süzün ve üç su yıkayın.
Pirinçler iyice pişip yumuşak bir hal alıncaya kadar (10 su bardağı su ile) pişirelim.
Toz şekeri ilave edip beş dakika daha pişirelim.
Safranlı gül suyunu (isterseniz safranları süzebilirsiniz) ve 1/2 su bardağı suda ezdiğimiz nişastayı tencereye ilave edip hep aynı yöne karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirelim.
Kâselere bölüp soğumasını bekleyelim.
Soğuduktan sonra, çam fıstığını, kuşüzümünü ve nar tanelerini serpererek süsleyelim.

Not: Safran pahalı olduğu için safranın rengini bir miktar zerdeçal ile takviye ediyoruz. Tereyağlı zerde yapacaksanız nişasta ile birlikte 3 çorba kaşığı suyu alınmış tereyağını da katıp yediriniz. Önce üzeri yağlı görünse de karıştırarak kâselere boşaltınız. Biraz soğuyunca yağlı görünüm yok olur. Bu zerde diğerlerine göre daha parlak olur.