



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDE

Tuğrul Şavkar

1 gr. safran
100 ml. gülsuyu
225 gr. pirinç (1 su bardağı)
4.5 lt. su (18 su bardağı)
2 kg. tozşeker (8 su bardağı)
250 gr. mısır nişastası (1 paket)

Safranı yarım su bardağı gülsuyunun içinde akşamdan ıslatın. Pirinci ayıklayıp yıkayın. Süzdürüp, ılık suya koyarak 10 dakika ıslatın ve tekrar süzdürün.

Pirinçleri, suyun 16 bardağıyla birlikte bir tencereye koyarak yumuşayınca kadar, üzerinde oluşan beyaz köpüğü alarak orta ateşte pişirin.

Pirinçler pişince üzerlerine safranlı gülsuyunu ekleyin. Biraz kaynatıp, şekeri katın. Karıştırarak bir taşım kaynatın.

Nişastayı kalan su ile sulandırın. Bir tahta kaşıkla sürekli aynı yöne doğru karıştırarak kaynamakta olan zerdeye ekleyin. Bir taşım kaynatıp, ateşi kısın. Zerde koyulaşıp, kaşıktan uzayan bir kıvama gelinceye kadar pişirmeyi sürdürün.

Ateşten alarak kâselere boşaltın. Zerleler soğuyup, üstleri donunca, suda ıslatılarak şişirilmiş kuşüzümleri ve çamfistıkları ile süsleyerek servis yapın.