



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL SULU ZERDE

www.sefabdullahusta.com

1 su bardağı pirinç
8 su bardağı su
2.5 su bardağı tozşeker
2 çorba kaşığı mısır nişastası
1 çay bardağı gülsuyu
1 tutam safran
1 çay kaşığı zerdeçal
Süslemek için:
Kuş üzümü
Çam fıstığı
İnce çekilmiş antepfıstığı

Safranı, gül suyu içinde 2 saat bekletin. Kuş üzümünü yıkayıp ayıklayın ve bir kaba alın. Yumuşayıp şişmesi için ılık suda bekletin. Nişastayı yarım bardak suda eritin. Pirinci yıkayıp bir tencereye alın. Kalan suyu ilave edip pirinçler yumuşayınca kadar haşlayın. Suda inceltilmiş nişasta, şeker, safranlı gül suyunu ve zerdeçalı ekleyin. Sürekli karıştırarak bir taşım kaynatıp ateşi kısın. Muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Zerdeyi ılınca kaselere paylaşın, üzerini süsleyin. Buzdolabında 1 saat kadar bekletin. Soğuk servis yapın.

