



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

OSMANLI USULÜ SAFRANLI ZERDE

100 gram Bizim Mutfak Baldo pirinç
150 gram toz şeker
5 gram Safran
10 gram kuru üzüm
110 gram dolmalık beyaz fıstık
su

Pirinci dört beş su yıkadıktan sonra bir tencereye alın. Üzerine su ile tozşeker ekleyerek tencereyi ateşe oturtun. Pirinçler iyice şişerek yumuşak bir hal alıncaya kadar yaklaşık 20 dakika haşlayın. 15. dakikada suda ıslatılmış sonra da kaşıkla iyice ezilerek rengi çıkartılmış safranı suyuyla birlikte tencereye ilave edin ve iyice karıştırın. Zerde koyu bir kıvama gelinceye kadar orta hararete yarım saat devamlı karıştırarak pişirin. Zerde kıvam alıp koyulaşınca dolmalık fıstıkları ilave edip tencereyi ateşten alın. Safranlı zerdeyi hemen servis kaselerine paylaşın. Soğuması için oda sıcaklığında bekletin. Zerdelerin üzerlerini kuru üzüm ile süsledikten sonra servis yapın.

[ML® Zerde \(görsel\)](#)