



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAFRANLI ZERDE (KARABÜK)

Pirinç su ile yumuşayana kadar haşlanır. içine çekirdeksiz üzüm isteğ'e göre konulur. Şeker ve akşamdan ıslatılmış bir tel safran suyu ile birlikte ilave edilir. Muhallebi kıvamında pişirildikten sonra kaselere konulur. Soğuduktan sonra servis yapılır.

Not: Özellikle kentte bayramlarda cenaze evinde mevlitten sonra ikram edilir.

[ML® Zerde \(görsel\)](#)