



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAFRANLI ZERDE (KARABÜK)

TC Karabük Valiliği

Yarım kg nişasta
1/2 kg. pirinç
1,5 kg toz şeker
250 gr antep fıstığı
Yarım çay kaşığı safran

Safran önceden ıslatılır. Pirinçler haşlanınca, ıslatılan safran üzerine eklenir. Jöle kıvamına gelmesi için nişasta sulandırılıp pişirilir. Kasele alandıktan sonra antep fıstığı ile süslenip servis edilir.

