



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SAFRANLI ZERDE (SAFRANBOLU KARABÜK)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Yörenin ismini taşıyan Safranlı Zerde, kentte özellikle bayramlarda, cenaze evinde ise mevlütten sonra ikram ediliyor. Pirinci suyla yumuşayana kadar haşlayın. Haşlanmış pirince çekirdeksiz üzümü katın. Toz şeker ile akşamdan ıslattığınız bir tel safran suyunu karıştırıp pirince ilâve edin. Bu karışımı muhallebi kıvamında pişirip cam kâselere koyun. Soğuduktan sonra ikram edin.

