



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTAN ZERDESİ

Kullanılacak malzeme: (4 kişilik)

125 gram pirinç,

300 gram toz şekeri,

1+1/2 litre (6 bardak) su,

1/2 çorba kaşığı ararot veya nişasta,

1/2 kahve fincanı su (ararot için),

1+1/2 gram safran,

1 kahve fincan sıcak su (safran için).

Süsü için:

1 kahve fincanı siyah kuşüzümü.

1 kahve fincanı çamfıstığı,

tanelenmiş bir nar (nar mevsiminde değilse yerine kıyılmış 1 kahve fincanı hindistancevizi),

1 fincan gülsuyu.

Yapımı: İyi kalite pirincin taş ve darıları ayıklanır. Pirinç zedelenmeden dört-beş defa yıkanır ve suyu süzülür. Sonra süzölmüş pirinç 6 bardak su ve 300 gram toz şekere bir tencereye konur ve ateşe oturtulur.

Pirinçler iyice büyüyerek yumuşakça bir duruma gelinceye kadar 20-25 dakika kadar şekerli suda haşlanır. Beri yanda birbuçuk gram safran bir fincan sıcak suda 15-20 dakika kadar ıslatıldıktan sonra kaşıkla suda iyice ezilir, sonra haşlanmış pirincin içine suyuyla birlikte dökölür. Tenceredekileri kaşıkla iyice karıştırdıktan sonra yarım kahve fincanı su içinde iyice eritilmiş ararot katılır. Bir defa daha iyice karıştırılır ve orta ısıdaki bir ateşte 20-30 dakika kadar pişirerek boza kıvamına getirilir. Zerde boza gibi koyulaşınca ateşten indirilir ve bekletilmeden kâselere boşaltılarak kâselerde soğumaya bırakılır. Zerde soğuyunca kâselerin üstü nar tanesi, kuş üzümü ve fıstıkla süslenir; gülsuyunu da serpiştirdikten sonra servis yapılır. Bilindiği gibi safran çok pahalı bir baharattır. Bir zerdeye bu kadar çok para harcamak istemeyenler birbuçuk gram safran yerine yarım gram safran kullanabilirler. Yalnız bu yarım gram safrana ayrıca bir gram da bir türlü zararsız sarı boya olan zerdeçal katarak zerdelerini sarartmalıdırlar.