



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERDE

2 kg süt
2 ay bardaęı piring
1,5 su bardaęı su
1 paket vanilya
1 ay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı tereyağı

Küçük bir tencereye 1,5 bardak su koyularak ocağa alınır. Su kaynayınca yıkanan piring içine atılıp yumuşayınca kadar kaynatılır.

Süt, baŗka bir tencerede kaynatılır. Yumuŗayan piringler içine aktarılır. ay kaşığının ucuyla çok az tuz ve vanilya eklenir. Ocak kısılarak arada bir karıŗtırılır. Taŗırmamaya dikkat edilir. Koyu bir kıvam alıncaya kadar piŗirmeye devam edilir, tereyağı eklenir (kaŗıęa bir tabaka halinde bulaŗıyorsa kıvamı olmuŗtur). Őekersiz olarak piŗirilen sütlaç, kaselerin yarısına kadar doldurulur. Birkaç saat buzdolabında bekletildikten sonra üzerine daha önce terifi verilen Zerde yapılarak tabaklara paylaŗtırılır. st soyulmuŗ Antep fıstığı ile süslenir.