SÜTLÜ ZERDE

Edirne Sarayı 1539
Semih Tezcan

Süt (4 su bardağı) 1 kg.
Şeker (2 su bardağı) 250 gr.
Pirinç (1 çorba kaşığı) 25 gr.
İçme suyu (2,5 su bardağı) 500 gr.
Mısır nişastası (1 su bardağı) 100 gr.
Un (1/2 su bardağı) 50 gr.
Tereyağı (1/2 çorba kaşığı) 25 gr.
2 adet yumurtanın sarısı
Safran (1/2 çay kaşığı) 2 gr.
Çam fıstığı (1 çay kaşığı) 25 gr.
Kuş üzümü (1 çay kaşığı) 30 gr.

Suyu kaynatıp pirinci ekleyin ve 10 dakika pirinci haşlayın.
Süt, şeker ve safranı ekleyip karıştırarak kaynatmaya devam edin.
Nişasta, un ve yumurta sarısına biraz su ekleyerek mayonez yapın. Kaynayan süte ağır ağır karıştırarak mayonezi ekleyin.
Zerde tekrar kaynayınca tereyağını üzerine döküp karıştırın.
Zerdeyi servis tabağına paylaştırın ve üzerini çam fıstığı ve kuş üzümü ile süsleyin.

ML® Zerde için tıklayın
ML® Zerde (görsel)