



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ ZERDE

2 su bardağı süt
2 su bardağı su
1,5 çay bardağı pirinç
3 çorba kaşığı patates nişastası
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1 çorba kaşığı çam fıstığı
1 su bardağı şeker
1 çay kaşığı safran

Safranın üzerine az su konur bekletilir. Pirincin üzerine su konur, az suda haşlanır. Kuş üzümü de suya ıslatılır. Tencereye su, süt, haşlanmış pirinç, nişasta, şeker ve suyuyla birlikte safran konur. Orta ateşte kıvam alana kadar karıştırılarak pişirilir. En son üzüm ve fıstık eklenir, bir taşım daha pişirilir. Kaselere doldurulur. Soğuyunca üzerine tarçın serpilerek servise sunulur.