



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZADE (AYDIN)

<https://imamkoy.com>

Pirinç suyla yıkanır sonra dövölür. Dövölün pirinç suyla veya sütle pişirmeye başlanır ve şeker ilave edilir. Sütlaç kıvamına gelinceye kadar pişirmeye devam edilir. Katılaşmasını hızlandırmak için nişasta ya da kola ilave edilir. Son olarak tat katması için ihtışah çiçek yaprağı katılır. Kıvamına geldikten sonra üzeri örtölerek bir gece bekletilir. Servis edileceğı zaman kepçelerle kâselere konur ve isteğe göre üzerine tarçın serpiştirilir.

Not: Belli bir hikâyesi olmayan zade tatlısı genelde düğünlerde yapılmakla birlikte günlük olarakta yapılmaktadır. Boş oda ve çok sayıda tabak gerektirdiğinden yapımı azalmış, yavaş yavaş yerini irmik helvasına bırakmaya başlamıştır.