



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDE (AYDIN)

Milli Eğitim Bakanlığı

2 kahve fincanı pilavlık pirinç
1,5 su bardağı toz şeker
1 çorba kaşığı nişasta
2 tutam safran (Bulunmadığı durumlarda zerdeçal kullanılabilir.)
6 su bardağı su
Üzeri için:
Kuş üzümü
Dolmalık fıstık
Fındık
Antepfıstığı
Nar taneleri

Safran 1 su bardağı sıcak suda ıslatılır.

Pirinçler ayıklanıp yıkandıktan sonra su ve toz şekerle ocağın üzerine konularak pirinçler yumuşayınca kadar pişirilir.

1 su bardağı safranlı su ile yarım su bardağı suda karıştırılan nişasta haşlanan pirinçlerin içerisine ilave edilerek karıştırılır ,muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir.

Kâselere boşaltılarak,soğuyuncaya kadar beklenir.

Soğuduktan sonra süslenir ve servis edilir.

