



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDE (AYDIN)

Aydın Valiliği

70 gr pirinç
1,5 lt su
400 gr şeker
45 gr nişasta
Bir tutam safran
70 ml gül suyu
Süslemek için:
Kuş üzümü
Dolmalık fıstık
Karanfil
Nar

Safran gül suyu içerisinde akşamdan bekletilir.
Ayıklanan pirinçler orta ateşte derin bir tencerede yumuşayınca değin haşlanır.
Süzgüye alınarak süzülür.
Bir başka derin tencere içine alınan pirinçlere, şeker ilave edilir.
Safranlı gül suyu ve su eklenerek kaynatılır.
Ilık suyla nişasta eritilerek pirinçlerin üzerine eklenir.
Yeniden kaynatılır. Şeffaflaşınca kaselere konulur.
Soğuk servis edilir. Kuş üzümü, dolmalık fıstık, karanfil ve narla süslenir.

Not: Türk mutfağının geleneksel tatlılardan olan Zerde, Osmanlıdan bugüne mutfaklarımızda kutlama tatlısı olarak tüketilmektedir. Aydın'da düğünlerde ikram edilir.

