



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDE (AYDIN)

Aydın İl Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğü

1.5 su bardağı toz şeker

5 su bardağı su

1 çay kaşığı pirinç

2 çorba kaşığı buğday nişastası

Yarım çay bardağı dövülmüş karanfil

Pirinç ılık su içerisinde yarım saat bekletilir. Daha sonra pirinç yıkanarak 5 su bardağı ile 20-25 dk pişirilir. İçerisine şeker ve nişasta ilave edilir. 1-2 dk daha kaynattıktan sonra ocaktan alınır. Islatılmış servis tabağının içine dövülmüş karanfil serpilir ve üzerine serde dökülür. Soğuk olarak servis yapılır.

[ML® Zerde için tıklayın](#)