



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDE (ÇANKAYA ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

3 su bardağı toz şeker
1 su bardağı baldo pirinç
4 çorba kaşığı patates nişastası
1 su bardağı gül suyu
1 çorba kaşığı safran
1 tutam zerdeçal
2 çorba kaşığı kuş üzümü
Aldığı kadar su
Tuz

İlk olarak safranın üzerine bol miktarda gül suyu bırakılır. Bu şekilde bekleyerek safranının renginin güzel şekilde çıkması sağlanır. Su tencereye konup, yıkanılan pirinç ilave edilir. Pirinçler şişene kadar pişirilir. Pirinçler pişince 25 dakika daha haşlanarak şeker ilave edilip bir kaç dakika daha pişirdikten sonra ateş iyice kısılır. Gül suyu ile birlikte safran ilave edilir. Hemen ardından zerdeçal konularak çok hoş bir renk elde edilir. Kuş üzümü eklendikten sonra gül suyu ile inceltilecek patates nişastası ince ince akıtılarak zerdeye ilave edilir. Kıvam alana kadar karıştırılarak pişirilir. Zerde ateşten alınarak kaselere paylaşılır. Soğuduktan sonra üzerine fındık, ceviz, hindistan cevizi serpilerek süslenir.

