



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDE (EDİRNE)

İl Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğù

1 su bardağı pirinç
9 bardak su
2 gr. safran
1 tatlı kaşığı zerdeçal
1 tatlı kaşığı gül suyu
5 su bardağı şeker

Soğuk suyun içine yıkanmış pirinçler atılıp kaynamaya bırakılır. Yaklaşık 40 dakika kadar kaynatılıp pirinçler pişip helmelenmeye başlayınca şekeri ilave edilip 4-5 dakika kadar daha kaynatılıp ateşten indirilmezden 2 dakika önce sıcak su içinde eritilmiş safran ve zerdeçal, gülsuyu da karıştırılıp ateşin altı kapatılıp, sıcakken kaplara alınır. Üzerine kavrulmuş fıstık ve kuş üzümü ilave edilerek servis yapılır.

