



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDE (ELAZIĞ)

<https://www.elaziz.net>

Malzemeler

1 ay bardağı kırksız iyi cins piring
2 su bardağı toz şeker
1 kaşık nişasta
5 su bardağı su
Üzerine;
fındık
fıstık
üzüm
nar tanesi
tarçın tozu
ağartılmış badem
zerdeçal

YAPILIŞI:

1.Beş bardak su içersine yıkanmış piring katılır.Piring taneleri yumuşayınca kadar haşlanır.Şekeri katılır,tekrar kaynatılır.
2.Evvelce suda ıslatılıp, eritilmiş zerdeçal (sıcak suda eritilerek kullanılır) haşlanan pirince dökülür. Kaynamaya bırakılır.
3.Kaynamakta olan zerdenin içersine suda ezilmiş bir kaşık nişasta ilave edilerek tekrar bir iki taşım kaynatılır.
4.Pişmesi tamamlanan zerde servis kaselerine alınır. Üzerine dövülmüş fındık, dövülmüş fıstık,ağartılmış dövülmüş badem, tarçın tozu, nar taneleri, kaynatarak kabartılmış kuşüzümü vs. ne istenirse serpiştirilir.Arzuya göre gülsuyu da konur.