



ZERDE (GAZİANTEP)

Gaziantep Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi

- 1 Çay bardağı pirinç
- 5 Çay bardağı şeker
- 15 Çay bardağı su
- 1 Yemek kaşığı çiçek suyu

Tencereye konan pirince üzerini aşacak kadar su ilave edilir. Pirinçler açılmaya başlayınca kalan su ve şeker azar azar ilave edilerek zerde yoğunlaşmaya kadar pişirilir. Çiçek suyu ilave edilip ocaktan alınıp soğutulur. Önceden hazırlanan sütlacın üzerine paylaşılır.

