



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDE HAZIRLAMADA KULLANILAN ARAÇ VE GEREÇLER

Ocak
Tencere
Tahta kaşık
Kâse
Süzgeç
Bardak
Servis kâsesi
Cezve

Gereçler:

Zerde yapımında tatlıya renk vermek için safran kullanılır. Safran sarı renk vermenin yansıra kendine has kokusu ve tadını da zerdeye katar. Yöresel ve isteğe bağılı olarak ararot ve zerdeçal da kullanılabilir. Bu iki bitkide bazı yiyeceklere sarı renk ve tat vermede kullanılır. Her ikisi de kurutulduktan sonra baharat olarak tüketilir.

Pirinç
Su
Safran
Kuş üzümü
Nişasta
Şeker (pekmez veya bal da kullanılabilir)
Gül suyu
Fındık
Fıstık
Badem
Çam fıstığı
Nar taneleri
Tarçın
Zerdeçal (istenirse)
Ararot (istenirse)