



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ZERDE (KARABÜK)

Karabük İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Safran bir kapta boyası çıkıncaya kadar ıslatılır. Pirinç özelleşinceye kadar haşlanır. İçine safran konur. İneceğine yakın şeker konur.

[ML® Zerde için tıklayın](#)