



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDE (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Pirinç 1 çay bardağı
Şeker 250 gram
Hararot (baharat) 2 çorba kaşığı
Karanfil 1 tatlı kaşığı
Zerdeçal (zerde boyası) 2 tatlı kaşığı
Fıstık 3-4 tatlı kaşığı
Kuş üzümü 2 tatlı kaşığı

Pirinç, su ile pişirilir. Pirinç piştikten sonra şekeri katılır. Şekerle pirinç koyulaşana kadar pişirilir. Hararot katılıp su ile ezilir ve karıştırılır. Zerde boyası da ezilir. Karıştırma karıştırma pişirilir. Üstü kaymak tutmadan boncuk boncuk hale gelince pişmiş sayılır. Küçük tabaklara koyulup, soğutulur. Üzerine fıstık, kuş üzümü ve karanfil serpilip servis yapılır.

