



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDE

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

20 lif safran (veya 1 çay kaşığı zerdeçal)
Yarım ay bardağı pirinç
5 su bardaęı su
2 orba kaşığı kuşüzümü
2 orba kaşığı buğday nişastası veya patates nişastası
1,5 çay bardağı şeker
2 orba kaşığı gülsuyu
2 orba kaşığı dolmalık fıstık

Safranı 1 su bardağı suya koyup bir gece bekletin. Sabahleyin pirinci ayıklayıp güzelce yıkayın. Nişastasını salması için yarım saat 3 su bardağı suda ıslatın. Kuşüzümünü iki elinizin arasında ovalayarak sapını çöpünü temizleyin. Üzerini kapatacak kadar ılık suyla bir kenarda şişmeye bırakın. Pirinci, içinde beklettiğiniz suyla birlikte iyice yumuşayıp helmelenene kadar, tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte pişirin (pirinç lapa gibi olmasın). Arada bir üzerine çıkan beyaz köpüğü bir kevgirle alın. Ayrı bir kapta nişastayı 1 su bardağı suyla iyice ezin. Yumuşamış olan pirincin içine safranlı suyu, nişastalı suyu ve şekerini aynı anda katın. Devamlı karıştırarak bir taşım kaynatın. Kısık ateşte hep aynı yöne karıştırarak pişirmeye devam edin. Zerde koyulaşıp, kaşığa aldığınızda uzar kıvama gelince ateşten alın. Gülsuyunu ilave edip bir kez karıştırın. Kâselere pay edin. Soęuyup üstü kabuk bağladığında suyunu süzdüğünüz kuşüzümü ve dolmalık fıstıkla süsleyerek soğuk servis yapın.

