



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDE

<https://carrefoursa.com>

½ su bardağı pirinç
1,5 su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı buğday nişastası
6 su bardağı su
1 tutam safran
1 çorba kaşığı rendelenmiş zerdeçal
½ çay bardağı gül suyu
2 yemek kaşığı kuş üzümü
1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
Süslemek için;
Nar taneleri

Toz safranı 1 gün önceden gül suyunda bekletin. Pirinçleri nişastasından arındırmak için berrak su kalana kadar yıkayın. Buğday nişastasını 1 çay bardağı suda seyreltin. Rendelenmiş zerdeçal, gül suyunda beklettiğiniz safran ve nişastalı suyu pürüzsüz kıvam elde edene kadar blenderdan geçirin. Pirinci su ve şeker ile birlikte derin bir tencereye alın ve lapalaşmadan blenderdan geçirdiğiniz nişastalı suyu ilave edin. Dolmalık fıstık ve kuş üzümünü ekleyip kısık ateşte 5 dakika pişirin. Kaselele paylaşın ve soğuduktan sonra nar taneleri ile süsleyin.

