ZERDE

Anadolujet Magazin

2 fincan pirinç
3 çay bardağı şeker
5 bardak su
Bir tutam safran (Safranı yarım bardak sıcak suda bekletin)
1 çay kaşığı zerdeçal
1 yemek kaşığı nişasta (Bir fincan suda eritilmiş)
1 yemek kaşığı ıslatılmış kuş üzümü
1 yemek kaşığı çam fıstığı

Pirinçleri iyice yıkayıp süzün. Pirinçleri, şekeri ve suyu bir tencereye koyup orta ateşte kaynamaya bırakın. Suda ıslattığınız safranı da tencereye koyun ki o kendine has rengini versin. Erittiğiniz nişastayı da kuş üzümü, fıstık ve zerdeçalla beraber tencereye ilave edin.
Bu karışım kısık ateşte boza kıvamına gelip koyulaşıncaya kadar ara ara karıştırarak 30-35 dakika pişirin. Kıvamlanan zerdeyi kepçeyle kâselere koyup oda sıcaklığında soğutun. İsterseniz bu güzelim tatlının üzerini fıstıkla süsleyebilirsiniz ama sadesi o muhteşem safran tadını daha iyi verir.

© lezzetler.com tarif no:125768 • adı:Zerde • gönderen:berat özgün • indirme tarihi:11.05.2024 - 10:55