



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDE

<https://www.elele.com.tr>

1 su bardağı pirinç
8 su bardağı su
2.5 su bardağı tozşeker
2 çorba kaşığı mısır nişastası
1 çay bardağı gül suyu
1 tutam safran
1 çay kaşığı zerdeçal
Süslemek için:
Kuşüzümü, çamfıstığı, ince çekilmiş antepfıstığı

Safranı, gülsuyu içinde 2 saat bekletin. Kuş üzümünü yıkayıp ayıklayın ve bir kaba alın. Yumuşayıp şişmesi için ılık suda bekletin. Nişastayı yarım bardak suda eritin. Pirinci yıkayıp bir tencereye alın. Kalan suyu ilave edip pirinçler yumuşayınca kadar haşlayın. Suda inceltilmiş nişasta, şeker, safranlı gülsuyunu ve zerdeçalı ekleyin. Sürekli karıştırarak bir taşım kaynatıp ateşi kısın. Muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Zerdeyi ılınınca kaselere paylaşırın, üzerini süsleyin. Buzdolabında 1 saat kadar bekletin. Soğuk servis yapın.

