



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDE

<https://nelazimsa.carrefoursa.com>

1 ay bardađı pirinç
2 orba kaşığı nişasta
6 su bardađı su
1 buçuk su bardađı toz řeker
1 tatlı kaşığı zerdeçal
2 orba kaşığı gl suyu
3 diř karanfil
1 kahve fincanı dolmalık fıstık
1 kahve fincanı kuru kuř zm
Süslemek için;
Nar taneleri

Pirinci yıkayın, szn ve tencereye alın. Pirinçlerin zerine suyu koyduktan sonra pişirmeye başlayın. Ayrı ayrı kaselerde zerdealı ve nişastayı sıcak suda eritin. Pirinçler yumuşamaya başladığında toz şekeri, karanfili, beşer dakika arayla zerdealı suyu ve nişastalı suyu tencereye alın. Tatlı, koyu bir kıvam aldığında gl suyunu, dolmalık fıstıkları ve kuş üzümünü de ilave edin, karıştırın. Zerdeyi kaselere paylaştırın ve soğuduğunda nar taneleri ile süsleyerek servis yapın.