



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDE

Stefanos Yerasimos

125 gr. pirinç
1,5 litre su
300 gr. şeker
1 çorba kaşığı nişasta
1 çimdik safran
Öğütülmüş fıstık
İnce doğranmış badem

Pirinci yıkadıktan sonra, su ve şekerle karıştırın. Pirincin yarı pişmesine kadar ateşe koyun. Safranı ılık suda inceltip ilave edin. Nişastayı biraz suyla karıştırıp ekleyin. Karışım koyulaşınca kadar pişirin. Kaselelere boşaltın. Soğumasını bekleyin, fıstık ve bademle donatın.

Not: Adı, Farsça zerd = sarı'dan gelir. Dönemin en popüler yemeğidir. Tüm imaretlerde cuma akşamları, ramazan geceleri, bayram ve kandil günlerinde ikram edilir.
