ZERDE

1 bardak pirinç
2 lt su (8 bardak)
1/2 kg şeker (2,5 su bardağı) ya da 1,5 su bardağı bal
2 kaşık mısır nişastası
1/2 bardak gül suyu
1 gr safran
1/2 tatlı kaşığı zerdeçal
Süslemek için:
30 gr kuş üzümü
30 gr çam fıstığı

Safran gül suyu içinde 2-3 saat demlendirilir. Kuş üzümleri yıkanıp uçları ayıklanıp yumuşayıp şişmeleri için bir müddet suda bekletilir. Pirinç yıkanır ve 2 lt suda yumuşayıncaya kadar haşlanır. Nişasta yarım bardak suda eritilir. Pirincin içine katılır. Şekerli ya da ballı safranlı gülsuyu ve zerdaçal eklenir. Devamlı karıştırılarak bir-iki taşım kaynatılır. Kaynamaya başladıktan sonra ateş kısılır ve zerdenin yoğunlaşması için biraz daha pişirilir. Ateşten alınıp kaselere dökülür, süslenerek servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:175672 • adı:Zerde • gönderen:Gül • indirme tarihi:22.08.2025 - 03:55