



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDE (OSMANLI)

1 ay bardađı piriç
1 litre su
1 tutam safran
1 su batrdađı toz Őeker
1 orba kaŐıđı patates niŐastası
Yarım ay bardağı kuŐuzümü
Yarım ay bardağı am fıstığı
Gülsuyu

Safran 1 ay bardağı suda 1 saat bekletilir. Piri bir tencereye konur, üzerine 2 su bardağı su eklenir, kısık ateŐte yumuŐayana dek piŐirilir. Üzerine 1 ay bardağı suda eritilmiŐ niŐasta, suyuyla birlikte safran, Őeker eklenir, sürekli karıŐtırarak kaynama noktasına gelene kadar piŐirilir. AteŐten almadan hemen önce fıstık, üzüm ve gülsuyu eklenir. Zerde kaselere paylaŐtırılır.



Fotođraf "Saadet" tarafından gönderildi. 05.12.2014