



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDE

MALZEMESİ:

- 2 su bardağı pirinç
- 6 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı kuş üzümü
- 1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
- 1 çorba kaşığı patates nişastası
- 1.5 su bardağı toz şeker
- 1/2 kahve kaşığı safran
- Safranı eritmek için 1 kahve fincanı su
- 1 çorba kaşığı gülsuyu

YAPILIŞI:

Safranı sıcak suya koyarak eritiniz. Bir tencereye 6-7 su bardağı su koyup, kaynatınız. Pirinci ayıklayıp, yıkayınız. Kaynayan suyun içine atıp pişiriniz. Pirinçler yumuşayınca, patates nişastasını bir su bardağı suyla ezip pirinçlere katınız. Kaynatmaya devam ediniz. Karışımın içine erittiğiniz safranı, gülsuyunu, koyup, karıştırınız. En son şekerini koyup bir iki taşım daha kaynatıp ateşten indiriniz. Zerdeyi kaselere bölüştürüp üzerini kuş üzümü ile süsleyip, fıstık serpiştiriniz. Soğumaya bırakınız. Soğuyunca misafirlerinize ikram ediniz.



Fotoğraf "balin-a" tarafından gönderildi. 31.08.2020