



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDE

Pirinç
Ararot, bulunmazsa (nişasta)
Safran
Zerdeçal (renk için)
Şeker
Fıstık
Kuşüzümü
Nar taneleri
Gül suyu
(Pirincin sekiz misli su, yarım kilo pirinç 2 kilo şeker,)

300 gram ararot, 2 gram safran, 20 gram gül suyu, dört beş kaşık zerdeçal, kâselerin üzerlerine de fıstık, kuşüzümü ve nar taneleri serpilir.

Bir tencereye, nisbet dairesinde su doldurulur Evvelâ taneli pirinç haşlanır. Ararotu da biraz soğuk suda karıştırıp ilâve etmeli ve şekerini de atmalıdır. Biraz kaynatıktan sonra safranı da küçük bir cezvede çay gibi haşlayıp tencereye dökmelidir.

Zerdeçalı da biraz su içinde ezdikten sonra, tencereye koymalı, biraz, daha kaynatmalıdır. Bu sırada gül suyunu da katmalıdır.

Kıvama geldiği anlaşılınca tencereyi indirmeli ve kâselere bölmelidir. Soğuduktan sonra, servis etmelidir.