



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ZERDE

Necip Usta

Harcı:

100 gr. pirinç (2 saat ılık suda ıslanıp üç su yıkayıp süzdürülmüş)

2 kg. su

500 gr. toz şeker

3 çorba kaşığı ararot (1/2 bardak suda ezilmiş)

2 gr. safran

Bıçağın ucuyla az zerdeçal (1/2 kahve fincanı gülsuyunda ıslanmış)

Üzerinin dekoru için:

2 saat ıslandıktan sonra yıkanıp süzölmüş 50 gr. kuş üzümü

50 gr. beyaz fıstık

2 adet narın taneleri

Pirinci 2 kg. kaynar suda ağır ateşte 20 dakika haşlayınız ve şekerini ilâve edip 5 dakika daha kaynatınız. Islatılmış safran ve zerdeçalını da ilâve ederek 4-5 dakika daha kaydattıktan sonra karıştırarak ezilmiş ararotunu yedirip bir dakika kaynatıp ateşten alınız. İlk harareti geçtikten sonra kaselere boşaltınız ve üzerini kuş üzümü fıstık ve narla süsleyip servis yapınız.

Not: Nar olmadığı zaman çekilmiş hindistancevizi ile süsleyiniz ve fazla soğukta muhafaza etmeyiniz sulanır.



Fotoğraf "fahri amca" tarafından gönderildi. 01.09.2020