ZERDE

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

½ su bardağı pirinç
5 su bardağı su
2 tatlı kaşığı safran
5 yemek kaşığı kuş üzümü
1/3 su bardağı kıyılmış fındık
2/3 yemek kaşığı nişasta
1.5 su bardağı şeker veya 1 su bardağı sızdırılmış bal
¼ su bardağı gülsuyu

Pirinci ayıklayıp, yıkayıp süzünüz
4 su bardağı su ile pirinci 30 dakika kadar haşlayınız (iyice yumuşamalı).
Safranı ½ su bardağı su ile cezvede 5 dakika kaynatınız.
Kaynayan safranı süzüp, suyunu ayırınız.
Nişastayı ½ su bardağı su ile eziniz.
Kuş üzümünü yıkayıp kurulayınız.
Fındık içini ince ince kıyınız.
Şeker, safranlı su ve nişastayı pirinçli karışıma ekleyiniz.
Bal kullanılacaksa safranlı karışım bir taşım kaynayınca bal ilave ediniz.
Hep aynı yönde karıştırarak 5 dakika daha pişiriniz.
Ocağı kapatıp, gül suyunu ilave ediniz.
Kâselere koyunuz.
Üzerini kuş üzümü, fındık, fıstık, çam fıstığı, nar taneleri ile süsleyiniz (süslemede istediğiniz gereçleri kullanabilirsiniz).

© lezzetler.com tarif no:98029 • adı:Zerde • gönderen:Saadet • indirme tarihi:06.05.2024 - 12:20