



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDE (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Pirinç - 15 gr.

Toz şeker - 150 gr.

Su - 13 cl.

Haspir çiçeği (Safran) - 2 gr.

Gül suyu - 2 cl.

Pirinçler iyice yıkanıp süzülerek tencereye konulduktan sonra üzerine su eklenerek iyice eriyinceye kadar kaynatılır. Kaynar kaynamaz şeker boyası ve şeker dökülerek sütlac kıvamına gelinceye dek iyice pişirilir. Son olarak gül suyu ve haspir çiçeği de eklenirve biraz daha pişirilir. Sıcak veya soğuk olarak servis edilebilir.

