



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDE

<https://www.droetker.com.tr>

- 2 yemek kaşığı pirinç
- 2 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı aspir çiçeği
- 1 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 yemek kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası
- 4 su bardağı su
- 3 yemek kaşığı çam fıstığı

Pirinci yıkayıp bir tencereye alın. Üzerine 2 su bardağı suyu ekleyin ve orta ateşte pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp ve arada karıştırarak 15 dakika pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Aspir çiçeğini bir cezveye alıp üzerine 1 su bardağı suyu ilave edin ve kısık ateşte kaynatın. Kaynamaya başlayınca 3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Süzgeç ile süzüp suyunu kullanmak üzere ayırın.

Kuş üzümünü 2-3 kez yıkayıp suyunu iyice süzün.

Toz şeker, mısır nişastası, 4 su bardağı su ve süzdüğünüz aspir çiçeği suyunu derin bir kaba alın ve el çırpıcısı veya kaşık ile iyice karıştırın. Bu karışımı tencenin içindeki pişirdiğiniz pirincin üzerine dökün ve 1 dakika daha karıştırın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye başlayın. Kaynamaya başlayınca kuş üzümü ve çam fıstığını ekleyip 5 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp 15 dakika bekletin ve kaselere paylaşın. Ilık veya buzdolabında soğuttuktan sonra servis yapın.

