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 kısın 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 paylaştırın. Ilık veya buzdolabında soğuttuktan sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:170207 • adı:Zerde • gönderen:Gül • indirme tarihi:25.08.2025 - 00:48