



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERDEDE ARANILAN ÖZELLİKLER

Zerdeye konan pirincin iyi pişmiş olması gerekir. Pirinç az pişirilirse zerdenin kendine has tadı olmaz. Tüm gereçlerin ölçüleri tam olmalıdır. Zerde boza kıvamında olmalıdır. Nişasta az konursa sulu bir hal alacaktır. Çok konduğunda da yoğun bir kıvam olacağından tercih edilmez. Zerdenin rengi açık sarı olmalıdır. Bu renk içerisine konan safranın sarı rengidir. Zerdeçal ve ararotta renkleri, kendilerine has kokuları ve aromaları ile tatlıyı zenginleştirir. Şeker yerine bal veya pekmez konduğunda bunlarında tadı ve rengi zerdede hissedir.
