



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDELİ PİLAV (KÜTAHYA)

Kütahya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 su bardağı pirinç
1,5 su bardağı haşlanmış nohut
150 gr. margarin
1 çay bardağı sıvı
Yağ
Tuz
Karabiber
Zerde Malzemeleri;
2 çay bardağı toz şeker
2 çay bardağı
Pirinç

Pilavın hazırlanışı: pirinçler sıcak suda yarım saat bekletilip, süzülür, Diğer tarafta tencerede yağ eritilir.3 su bardağı su, tuz, karabiber ve nohutlar tencerede eriyen yağa ilave edilir. Su kaynadıktan sonra pirinçler de tencereye ilave edilir. Önce hızlı daha sonra kısık ateşte göz göz oluncaya kadar pişirilir ve demlenmeye bırakılır. 15-20 dakika bekletildikten sonra servis hazır olur.

Zerdenin Hazırlanışı:

2 çay bardağı pirinç su ile kaynatılarak yumuşatılır. 2 çay bardağı şeker ilave edilerek, şeffaf bir görünüm elde edilinceye kadar pişirilir. İstenirse portakal suyu da katılır.

Not: Nohutlu pilav ile zerde birlikte sunulur. Özellikle kız kınası denilen eğlencelerde ikram edilir.

