



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERDELİ SÜTLAÇ

Sütlac için;
1 litre süt
1 kahve fincanı pirinç
1 su bardağı su
Yarım su bardağı toz şeker
1,5 tatlı kaşığı mısır nişastası
Yarım çay bardağı su
Zerde için;
4 su bardağı içme suyu
1 kahve fincanı pirinç
Yarım su bardağı su
Yarım su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı mısır nişastası
Yarım çay bardağı su
1 yemek kaşığı kuş üzümü
1 çay kaşığı safran
Yarım çay bardağı sıcak su

Pirinci tencereye alın ve ılık suyla iyice yıkayıp suyunu süzün, üzerine 1 su bardağı su ekleyip orta ateşe alın. Pirinç suyunu çekene kadar pişirin.

Sütü tencereye alın, ardından aralıklarla karıştırmaya devam edin.

Kaynamaya başlayınca toz şekeri ekleyip orta ateşte yaklaşık 8-10 dakika daha kaynatın.

Nişastayı yarım çay bardağı su içerisinde karıştırarak eritin ve tencerede kaynamakta olan sütlaca ilave edin.

Bir taşım kaynatıp kıvam aldıktan sonra ateşten indirin ve servis kaplarının yarısına gelecek şekilde doldurun.

Daha sonra zerdenin yapım aşamalarına geçin. Bunun için; safranı küçük bir kase içerisinde alın üzerine sıcak suyu ekleyerek rengini verinceye kadar bir kenarda bekletin.

Pirinci yıkayıp süzdürün, üzerine yarım su bardağı su ilave ederek suyunu çekene kadar pişirin.

4 su bardağı suyu ve toz şekeri tencereye ekleyin ve orta ateşte kaynamaya bırakın.

Kaynadıktan 7-8 dakika sonra ayıklayıp yıkadığınız kuş üzümünü ve yarım çay bardağı su içerisinde erittiğiniz nişastayı ilave edin.

Safranlı suyu da süzerek zerdeye ekleyin ve bir taşım kaynatıp ateşten indirin.

Sonrasında, yarısı sütlac ile dolu olan kaplarınızın kalan kısımlarına da zerdeli karışımdan ekleyin.

Üzerini kuş üzümleri ve derseniz çam fıstıkları ile süsleyerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:159644 • adi:Zirdeli Sütlaç • gönderen:gl • indirme tarihi:03.05.2024 - 11:28