ZERDE

1 Su bardağı baldo pirinç
3 Su bardağı toz şeker
4 Çorba kaşığı patates nişastası
250 gr. gülsuyu
1 Çorba kaşığı safran
1 Tutam zerdeçal
Yarım çay kaşığı tuz
2 Çorba kaşığı kuş üzümü
3 Litre su

Safran gül suyunda rengi çıkması için bekletilir.
3 litre suda yıkanmış pirinç 25 dakika kadar haşlanır.
Haşlanmış pirinç orta ateşli ocağa alınır, üzerine renklendirmek için zerdeçal eklendikten sonra şeker katılır.
Üzerine ayrı bir kapta sulandırılmış patates nişastası yavaş yavaş karışıma eklenir.
Üzerine gül suyunda bekletilen safran konur.
En son tadını ortaya çıkartmak için tuz eklenir.
Zerde kaselere konur.
Buzdolabında bir süre soğutulduktan sonra üzeri kuş üzümü ile süslenir.

Not: Bu tarif geleneksel tatlılar hazırlayan, tarihi bir İstanbul tatlıcısına aittir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 402 | Adı: Zerde | İndirme tarihi: 09.07.2025 - 17:50