ZERDE

Malzemeler ; 4-6 kişi için

1 .ay bardağı kırıksız iyi cins Pirinç

2 su bardağı Toz Şeker

1 yemek kaşığı Nişasta

5 su bardağı Su

1 tutam Safran (çay kaşığının ucunda)

1 tutam Zerdeçal

SÜSLEMEK İÇİN   
  
Fındık, Fıstık,   
  
Kuş Üzümü,

Nar Tanesi,

Tarçın Tozu,

Ağartılmış Badem

Yapılışı:

5 bardak suyun içine pirinç konur ve yumuşayıncaya kadar haşlanır. Şeker katılıp, kaynatmaya devam edilir.

Evvelce suda ıslatılıp, eritilmiş safran, zerdeçal (safran bulunamazsa sadece zerdeçal) haşlanan pirincin üstüne dökülür. Kaynamaya bırakılır.

Kaynamakta olan karışıma suda ezilmiş nişasta ilave edilir. Kaynatmaya devam edilir.

Pişmesi biten zerde servis kaselerine alınır. Üzeri süs bölümünde verilenlerden arzu edilenlerle süslenir.

Zerdenin fazla koyu olmaması gerekir. Suyunu ve nişastasının ayarını iyi tutturmak gerekir. Safran'ın da fazla kullanılmaması lazımdır.

Arzuya göre üzerine gülsuyu da konabilir.

Afiyet olsun......