

Zerde

Toplam 160 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 30 dk

8 kişilik

Kolay

~162 kcal

Açılış 1/10

Edirne usulü zerde, safran ya da zerdeçal rengiyle öne ç1kan pıncı ve hafif akışkan kıvamıdır. Şenlik tatlısıdır.

Malzemeler

- 0.5 su bardağı Pirinç
- 1 su bardağı Toz şeker
- 0.5 çay kaşığı Zerdeçal
- 2 yemek kaşığı Kuş üzümü
- 5 su bardağı Su
- 1 tutam Safran
- 1 yemek kaşığı Nişasta
- 2 yemek kaşığı Çam fıstığı

Yapılış

1. Pirinci yıkayıp 10 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. Şeker, zerdeçal ve safran suyunu ekleyip karıştırın.
3. Zerdeyi 15 dakika kısık ateşte parlak kıvamına kadar pişirin.
4. Nişastayı suyla açıp pencereye ekleyin, topaklanmasın diye.
5. Kaselere paylaşırken 1 saat soğutun.
6. Kuş üzümü ve çam fıstığıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Pirinç tanelerini diri bırakmaz. Zerdeye lapa değil tane hissi verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine kuş üzümü serperek soğuk servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş