Zerde (Osmanlı Mutfağı)

Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

□□ Ana Malzemeler:

- 1 litre su
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 yemek kaşığı nişasta
- 1 çay kaşığı zerdeçal
- 1 yemek kaşığı gül suyu (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1 yemek kaşığı dolmalık fıstık

□□ Üzeri İçin:

- Nar taneleri
- Antep fıstığı veya ceviz içi

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Pirincin Haşlanması:

- Pirinci yıkayıp süz, tencereye al ve üzerine su ekleyerek yumuşayana kadar haşla.

2. Kıvam Verme:

- Şeker ve zerdeçalı ekleyip karıştır.
- Nişastayı bir kasede az miktarda suyla çözdürüp karışıma ekle.
- Sürekli karıştırarak kaynayana kadar pişir.

3. Lezzet Katma:

- Kuş üzümü, dolmalık fıstık ve gül suyunu ekleyerek birkaç dakika daha kaynat.

- Ocaktan alıp kaselere paylaştır.

4. Servis:

- Oda sıcaklığına geldikten sonra üzerini nar taneleri ve Antep fıstığı ile süsle.
- Soğuk olarak servis et.

>> İpucu: Zerdenin rengi tam altın sarısı olması için zerdeçal miktarını dikkatlice ayarla, fazla eklersen acı bir tat verebilir!

Kiraz'ın Mutfağı