



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Zerde

Zerde



2 vaso de arroz, Baldo
3 vaso de azúcar granulada
4 cucharadas de fécula de patata
1 cucharada de azafrán
1 pizca cúrcuma
1/4 cucharadita de sal
2 cucharadas currant
3 lt. Agua

- # Resto del azafrán en la rosa de agua para obtener su color.
- # Cocine el arroz lavado en 3 lt. Agua hirviendo durante 25 minutos.
- # Tome el arroz hervido en una olla a fuego medio, a colourize añadir la cúrcuma y, a continuación, añadir el azúcar.
- # Mezclar la fécula de patata con un poco de agua. Añadir esta acuosa de almidón en la mezcla con el arroz lentamente. Añadir el azafrán, que le levanta descansado en el agua.
- # Para aumentar su sabor, añada la sal. Ponga el ZERDE en los tazones.
- # ¡Que los tazones de pie en la nevera a enfriar. Adorne con currant y servir.

Nota: Esta receta del titular es una sweetshop titular que cocineros postres tradicionales en Estambul.