



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütəvazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Zərdə

Zerde



- 1 Stəkan düyü
- 3 Stəkan şəkər tozu
- 4 Yemək qaşığı kartof nişastası
- 250gr. gülsuyu
- 1 Yemək qaşığı safran
- 1 tutam zərdəçal
- Yarış çay qaşığı duz
- 2 Yemək qaşığı quz üzümü
- 3 Litr su

- # Safran gül suyunda rəngi çıxması üçün gözlədilir.
- # 3 litr suda yıxanmış düyü 25 dəqiqə qədər xaşlanılır.
- # Xaşlanmış düyü orta atəşli ocağa alınır, üzərinə rəngləndirmək üçün zərdəçal əlavə olunduqdan sonra şəkər qatılır.
- # Üzərinə ayrı bir qabda sulandırılmış kartof nişastası yavaş yavaş qarışma əlavə olunur. Üzərinə gül suyunda gözlədilən safran qoyulur.
- # Ən son dadını ortaya çıxarmaq üçün duz əlavə olunur. Zərdə boşqablara qoyulur.
- # Soyuducuda bir zaman soyudulduqdan sonra üzəri quş üzümü ilə bəzədilir.

Not: Bu tərif adət olaraq dadlılar hazırlayan, tarixi bir İstanbul dadlıcısına aiddir.