



## Zerde

Zerde



1 tasse entière de riz  
3 tasses de sucre granulé  
4 cuillères à soupe de fécule de pomme de terre  
250 gr. d'eau de rose  
1 cuillère à soupe de safran  
1 pincée de curcuma  
½ cuillère à café de sel  
2 cuillères à soupe de raisins de Corinthe  
3 litres d'eau

- # Laissez attendre le safran dans l'eau de rose pour que la couleur sorte.
- # Nettoyez le riz avec 3 litres d'eau puis laissez bouillir.
- # Mettez le riz à température moyenne, rajoutez du curcuma pour colorer puis du sucre.
- # Rajoutez du fécule de pomme de terre petit à petit qui se trouve dans un autre bol.
- # Rajoutez le safran qui attend dans l'eau de rose.
- # Enfin rajoutez du sel pour faire sortir le gout.
- # Mettez le zerde dans les bols.
- # Laissez refroidir au réfrigérateur puis décorez avec du raisin.

N-B: Cette recette appartient à une personne d'Istanbul qui préparaient des desserts traditionnel.