



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Зерде Zerde



1 стакан риса
3 стакана сахара
4 стол.ложки картоф.крахмала
250гр.розовой воды
1 стол.ложка шафрана
Щепотка куркумы
Щепотка соли
2 стол.ложка мелкого изюма
3 литра воды

- # Шафран положить в розовую воду, чтобы изменился цвет.
- # Сварить промытый рис в 3 литрах воды (25 минут).
- # Варёный рис поставить на средний огонь, добавить куркуму и сахар.
- # По немногу добавить размешанный крахмал с водой и розовую воду с шафраном.
- # Посолить, разлить по серв.тарелкам.
- # Остудить в холодильнике и украсить изюмом.

Это десерт, который готовили в старинных Стамбульских кондитерских.