



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevezı Lezzetler Mutluluklar Diler

ZERDE



- 1 Su bardađı baldo piriç
- 3 Su bardađı toz Őeker
- 4 orba kaŖıđı patates niŖastası
- 250 gr. gülsuyu
- 1 orba kaŖıđı safran
- 1 Ttam zerdeçal
- Yarım ay kaŖıđı tuz
- 2 orba kaŖıđı kuŖ zm
- 3 Litre su

- # Safran gl suyunda rengi çıkması için bekletilir.
- # 3 litre suda yıkanmıŖ piriç 25 dakika kadar haŖlanır.
- # HaŖlanmış piriç orta ateŖli ocağa alınır, üzerine renklendirmek için zerdeçal eklendikten sonra Őeker katılır.
- # zerine ayrı bir kaptaki sulandırılmıŖ patates niŖastası yavaŖ yavaŖ karıŖıma eklenir.
- # zerine gl suyunda bekletilen safran konur.
- # En son tadını ortaya çıkartmak için tuz eklenir.
- # Zerde kaselere konur.
- # Buzdolabında bir süre sođutulduktan sonra üzeri kuŖ zm ile süslenir.

Not: Bu tarif geleneksel tatlılar hazırlayan, tarihi bir İstanbul tatlıcısına aittir.