

# Zerde

Toplam 40 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 30 dk

8 kişilik

Kolay

~162 kcal

Açılış 11/10

Edirne usulü zerde, safran ya da zerdeçal rengiyle öne ç1kan pirinçli ve hafif akışkan kıvamda bir şenlik tatlısıdır.

## Malzemeler

- 0.5 su bardağı Pirinç
- 1 su bardağı Toz şeker
- 0.5 çay kaşığı Zerdeçal
- 2 yemek kaşığı Kuş üzümü
- 5 su bardağı Su

## Yapılı

1. Pirinci 10 dakika haşlayın.
2. Şeker, zerdeçal ve suyu ekleyip zerdeyi 15 dakika pişirin.
3. Tatlıyı kaselere pay edip kuş üzümüyle soğuk servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pirinç tanelerini diri bırakmalız zerdeye lapa değil tane hissi verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine kuş üzümü serpererek soğuk servis edin.