

# Sakarya Zerde Tatlısı

Toplam 35 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Kolay

~162 kcal

Açılış 11/10

Sakarya zerde tatlısı, safran ya da zerdeçalla renklenen pirinçli yapıştırmadır. Bugün sofralarınızda giren parlak ve hafif bir şerbetli tatlıdır.

## Malzemeler

- 0.5 su bardağı Pirinç
- 1 su bardağı Toz şeker
- 5 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Zerdeçal

## Yapılış

1. Pirinci yıkayıp tencerede haşlamaya başlayın.
2. Şeker ve zerdeçal ekleyip 15 dakika daha pişirin.
3. Zerdeyi kaselere alıp soğutun.

### PÜF NOKTASI

Pirinci 15 dakika önceden ıslatmak tane tane ama yumuşak sonuç verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kaselerde soğutup servis edin.