

UYGULAMA FAALİYETİ-3

Malzemeler

- ½ su bardağı pirinç
- 5 su bardağı su
- 2 tatlı kaşığı safran
- 5 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1/3 su bardağı kıyılmış fındık
- 2/3 yemek kaşığı nişasta
- 1,5 su bardağı şeker veya 1 su bardağı sızdırılmış bal
- ¼ su bardağı gülsuyu

ZERDE PİŞİRME

İŞLEM BASAMAKLARI	ÖNERİLER
	➤ İş giysilerinizi kontrol ediniz.
➤ Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız.	➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz.
➤ Yukarıdaki gereçleri kullanım yerine göre seçiniz ve amacına göre hazırlayınız.	➤ Ölçülü malzeme kullanınız.
➤ Zerdeyi pişiriniz. 	➤ İyi cins pirinç kullanınız. ➤ Pirinci ayıkladıktan sonra çok iyi yıkayınız ➤ Pirinçler yumuşayıp, şekli uzayınca kadar haşlayınız. ➤ Safranı kaynatıp, suyunu süzünüz. ➤ Nişastayı soğuk su ile eziniz. ➤ Kuş üzümünü yıkadıktan sonra kurulayınız. ➤ Fındığı ince ince kıyınız. ➤ Şeker, safranlı su ve su ile ezilmiş nişastayı haşlanmış pirince katınız.

Resim 20: Pirincin haşlanması

 Resim 21: Şekerin ilave edilmesi	 Resim 22: Safran ve nişastanın ilave edilmesi ➤ Pişirirken aynı yönde karıştırmaya dikkat ediniz. ➤ Gül suyunu ocağı kapatınca ilave ediniz.
➤ Zerdeyi süsleyip servise hazırlayınız.  Resim 23: Kup bardağında zerde süsleme	➤ Zerdeyi kuş üzümü ve tanelenmiş nar ile servis ediniz ➤ İsteğe bağlı olarak ceviz, fındık, fıstık ile de servis ediniz.
➤ Zerdeyi uygun koşullarda saklayınız.	➤ Zerdeyi buzdolabında kapağı kapalı olarak saklayınız. ➤ Tekrar ısıtmayınız. ➤ İki gün içerisinde tüketiniz.