Gaziantep sütlü zerdesi (astarlı sütlaç)

Tarifin tamamı

Malzemeler

1,03 kg	Süt 5 su bardağı
50 g	Pirinç ¼ su bardağı
40 g	Pirinç
250 g	Şeker 1½ su bardağı
2 g	Haspir (kurutulmuş aspir çiçeği)
1 kg	Su 5 su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Sütlaç için 50 g pirinci yumuşayana kadar haşlayın.
2. Sütü kaynatın, haşlanmış pirinci içine ekleyin. Pirinç pişince bir süre daha kaynatıp ocaktan alın, kaselere bölüp soğumaya bırakın. Sütlaca şeker katılmaz.
3. Zerde için suyu bir tencereye alın, yıkanmış pirinci ekleyip pişirin.
4. Pirinç piştikten sonra şekeri ekleyin ve 5 dakika daha kaynatın.
   5 dk
5. Haspiri ılık sudan geçirin, sıvısını süzüp zerdeye ekleyin ve ocaktan alın. Soğumaya bırakın.
6. Soğuyan sütlacın üzerine, 2 ölçü sütlaca 1 ölçü zerde gelecek şekilde zerdeyi koyun.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 610 (Gaziantep'i Geliştirme Vakfı)
tatname.com/tr/tarif/gaziantep-sutlu-zerdesi