



## ZERDE (BALIKESİR)

1 su bardağı pirinç  
2,5 su bardağı şeker  
50 gram kızamik şekeri  
2 yemek kaşığı gül suyu  
3-5 adet karanfil  
Yarım çay kaşığı tarçın

Pirinci suda haşlayın.  
Kaynamaya başlayınca içine şekeri, gülsuyunu ve karanfil tanelerini ekleyip pişirin.  
Karanfil kokusu çıkınca tencereden alın.  
Tatlıyı sıcakken kaselele bölüştürün.  
Servis edeceğiniz zaman üzerini tarçın ve kızamik şekeri ile süsleyin.  
Dilerseniz kızamik şekeri yerine nar taneleri de kullanabilirsiniz.

