



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ZERDE

Yarım su bardağı pirinç
4 Su bardağı su
1 Çorba kaşığı nişasta
1 Çay kaşığı safan
2 Su bardağı tozşeker
1 Çorba kaşığı çamfıstığı
1 Çorba kaşığı kuşüzümü
2 Çorba kaşığı gülsuyu

Pirinçleri ayıklayıp, bol suyla yıkayın.
Suyunu süzdükten sonra tencereye alın.
Üzerine 2 su bardağı su ilave edin ve yumuşayana dek haşlayın.
Pirinçler yumuşadığında kalan iki parmak suyu da tencereye aktarın.
Nişastayı çok az su ile ezip, topaksız bir kıvamda getirin.
Safranı da çok az su ile eritip, tencereye aktarın.
Şekeri ve sulandırdığınız nişastayı azar azar ve sürekli karıştırarak, pirinçlerin üzerine ekleyin.
Kısık ateşte karıştırarak 1-2 taşım kaynatın.
Hazırladığınız zerdeyi kaselere doldurun.
Üzerine kuşüzümü, çamfıstığı ve gülsuyu serpin.
Buzdolabında soğuduktan sonra servis yapın.
