



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERDE

Malzemeler

Yarım su bardağı pirinç
5 su bardağı su
1 çorba kaşığı nişasta
1 tatlı kaşığı safran
1,5 su bardağı şeker
1 çorba kaşığı kuşüzümü
1 çorba kaşığı çamfıstığı
2 çorba kaşığı gülsuyu

Yarım su bardağı pirinci ayıklayıp, bol suyla yıkayalım. Suyunu süzdükten sonra tencereye alalım. Üzerine 2 su bardağı su ilave edelim Yumuşayana dek haşlayalım. Pirinçler yumuşadığında 3-4 su bardağı suyu da tencereye aktaralım. 1 çorba kaşığı nişastayı çok az su ile ezip, topaksız bir kıvama getirelim. Safranı da çok az su ile bir taşım kaynatıp suyunu tencereye aktaralım. 2 su bardağı tozşekeri ve sulandırdığımız nişastayı azar azar ve sürekli karıştırarak, pirinçlerin üzerine ekleyelim. Ağır ateşte ve karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Hazırlamış olduğumuz bu tatlıyı kaselere dolduralım. Zerdenin üzerine kuşüzümü, çamfıstığı ve gülsuyu serpererek dilediğimiz gibi süsleydim. Soğuttuktan sonra servis yapalım.
