



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERDE

3 su bardağı toz şeker
1 su bardağı baldo pirinç
4 çorba kaşığı patates nişastası
1 su bardağı gülsuyu
1 çorba kaşığı safran
1 tutam zerdeçal
Yarım çay kaşığı tuz
2 çorba kaşığı kuş üzümü
3 litre su

İlk işlem olarak safranın üzerine bol miktarda gül suyu bırakıyoruz işlem yaptığımız sürece bu şekilde bekleyecek safranın rengi en güzel şekilde çıkacak suyu tencereye bıraktık şimdi yıkadığımız pirinci ilave ediyoruz pirinçler şişene kadar pişiriyoruz pirinçlerimiz güzel pişti 25 dakika kadar haşladık şimdi şekeri ilave ediyoruz şöyle birkaç dakika pişiriyoruz şimdi altını iyice kıstık gül suyu ile birlikte safranı ilave ediyoruz hemen ardından zerdeçalı... bakın çok tatlı bir renk geldi kuş üzümünü üzerine de süs olarak koyabiliriz ama sanki içinde daha iyi oluyor kuş üzümünü de ekledikten sonra... patates nişastasını biraz inceltiyoruz biz gül suyu kullandık ama suyla da yapabiliriz biraz daha ilave edelim şimdi incecik akıtarak zerdeye ekliyoruz bir taraftan da karıştırıyoruz şimdi artık kıvam alana kadar karıştırarak pişiriyoruz tatlımızı artık ateşten alacağız ve kaselere paylaşacağız şimdi kaselere paylaşıyoruz rengi çok hoş oldu soğuduktan sonra üzerine; fındık, ceviz, hindistancevizi... istediğimiz malzemeyi serpererek süsleyebiliriz