



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAFRANDAN ZERDE

100 gr baldo pirinç
4 bardak su
1 tutam safran
500 gr şeker
2 kaşık buğday nişastası
1 kaşık gül suyu
2 kaşık dolmalık fıstık
2 kaşık kuş üzümü

Pirinci bir tencerede su ve safranla 10 dakika kaynatın. Ayrı bir kaptaki suyla açtığınız nişastayı, şeker ve gül suyunu tencereye ekleyin. Koyulaşana kadar pişirip ocaktan alın. Kaselele boşaltın. Soğuduktan sonra dolmalık fıstık ve kuş üzümü ile süsleyin.