



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAFRANLI ZERDE

1 su bardağı pirinç
Bir tutam safran
1/2 su bardağı gülsuyu
8.5 su bardağı su
2 çorba kaşığı mısır nişastası
2.5 su bardağı toz şeker
1/2 tatlı kaşığı zerdeçal

Safranı gülsuyunun içinde iki-üç saat bekletin. Pirinci yıkayıp sekiz su bardağı suda yumuşayınca kadar pişirin. Yarım bardak suda açılmış nişastayı üzerine ilave edin. Tozşeker, safranlı gülsuyu ve zerdeçalı üzerine ekleyin. Karıştırarak bir-iki taşım pişirin. Ocağın altını iyice kısın ve iyice koyulaşana dek pişirip kaselere paylaşın.