



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TRAKYA ZERDESİ

1 ay bardağı pirinç
7 ay bardağı su
4 ay bardağı şeker
5-6 karanfil
1 ubuk tarçın
Kibrit ucu kadar şeker boyası

Pirinç soğuk su ile iyice yıkandıktan sonra 7 bardak su ilavesi ile kısık ateşte kaynamaya bırakılır. İçine ubuk tarçın ve karanfil ilave edilir. Pirinçler iyice şişince içinden tarçın ubuğı ve karanfil parçalan alınır. Şeker ve şeker boyası ilave edilip bir daha kaynatılıp tabaklara boşaltılır.

Not: Bu zerde beyaz pilavın üzerinde servis edilir.