



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERDE (ADANA)

Fatma Arslantaş

Bir tutam safran
1 çay bardağı gül suyu
1 su bardağı pirinç
2 bardak sıcak su
2 su bardağı toz şeker
Bir tutam zerdeçal
1 adet nar

Öncelikle en önemli malzemesi olan safran bir gece önceden gül suyunda bekletilir.
Bir su bardağı kadar pirinç bir gece önceden ılık suda ıslanır.
Bekleyen pirinç bir gün sonra haşlanır, iki bardak şeker ve safran ve bir tutam zerdeçal eklenir ve hafif koyulaşmaya kadar pişirilir.
Kâselere doldurulur üstüne yine zerdeçal ve nar taneleri ile yenilir.
