



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERDE (BALIKESİR)

1 su bardağı pirinç
2,5 su bardağı şeker
50 gram kızamik şekeri
2 yemek kaşığı gül suyu
3-5 adet karanfil
Yarım çay kaşığı tarçın

Pirinci suda haşlayın.
Kaynamaya başlayınca içine şekeri, gülsuyunu ve karanfil tanelerini ekleyip pişirin.
Karanfili kokusu çıkınca tencereden alın.
Tatlıyı sıcakken kaselele bölüştürün.
Servis edeceğiniz zaman üzerini tarçın ve kızamik şekeri ile süsleyin.
Dilerseniz kızamik şekeri yerine nar taneleri de kullanabilirsiniz.

