



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDE (ELAZIĞ)

Elazığ Kültür ve Yardımlaşma Derneği

1 su bardağı pirinç
1 su bardağı şeker
5 su bardağı su
Yarım kaşık nişasta
1 limon kabuğu rendesi
1 çorba kaşığı gül suyu
Çam fıstığı
Kuş üzümü
Hindistancevizi
1 paket vanilya

Pirinçler iki saat önceden ıslatılır. Daha sonra süzölüp beşsu bardağı kaynar suda pişirilir. Yarım su bardağı su ile nişasta eritilir. Kaynamakta olan pirinçe şekerle birlikte ilâve edilir. Beş altı dakika kaynatılır. Vanilya, limon kabuğu rendesi ve gül suyu atılır. blnan zerde kâselere koyularak üzerine kuş üzümü, çam fıstığı, hindistancevizi dökülür.