



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ZERDE (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yarım Su Bardağı Pirinç (Baldo Cinsi)

Yarım Yemek Kaşığı Mısır Nişastası

6 Su Bardağı Su

1 Su Bardağı Toz Şeker

1/3 Çay Bardağı Gül Suyu

Yarım Paket Vanilya

1 Tatlı Kaşığı Tarçın

Pirinç yıkanıp 15 dakika ıslatılır. Suyu süzülen pirinçler tencereye konulup, 6 bardak su katıldıktan sonra iyice yumuşayınca kadar kaynatılır. Pirinç haşlandıktan sonra 1 bardak şeker ilave edilip, 5-10 dakika daha kaynatılır. Vanilya eklenir. Nişasta biraz su içerisinde ezilerek eklenir ve 10 dakika kadar daha kaynatmaya devam edilir. Zerde koyulaşınca en son gül suyu katılıp biraz daha kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Zerdenin kıvamı aşureden biraz daha sıvı olmalıdır. Tarçın ilave edilerek servis yapılır.

