



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ZERDE (KOCAELİ)

Kocaeli Valiliği

4 su bardağı suya bir su bardağı pirinci koyuyoruz. Pirinci yumuşayınca şekeri ilave ediyoruz. Zerdeçalı sulandırıp içine koyuyoruz. Yarım kepçe gül suyunu da ilave ediyoruz. Karanfili de sulandırıp içine koyuyoruz. Koyulaşınca kâselere koyup üzerini kuş üzümü antepfıstığı ile süsleyip servis yapıyoruz.

---