



ZERDE (MARDİN)

Milli Eğitim Bakanlığı

½ su bardağı pirinç
1 su bardağı şeker
1 damla gül yağı
1 tutam haspir çiçeği (safran)
2-3 su bardağı su

Haspir çiçeği ½ su bardağı su ile pişirilir.
Pirinç ayıklanarak yıkanır ve bir tencereye alınır.
İçerisine 2-3 su bardağı su konularak 20-25 dakika kısık ateşte karıştırılarak pişirilir.
Tencereye şeker ilave edilerek bir iki taşım kaynatılır.
Kaynatılmış haspir çiçeğinin suyu (süzülerek) ve gül yağı pirince ilave edilerek bir iki taşım kaynatılır, ateşten alınır.
Sıcak veya soğuk olarak servis edilir.

