



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERDE (MARDİN)

Mardin Valiliği

Tatlılardan en çok özellik gösteren zerde, genelde bayramlarda yapılır.

2/3 bardak pirinç
1 1/4 bardak toz şeker
1 çorba kaşığı ararot
2 tutam safran
1/3 bardak kuru üzüm
1/3 bardak beyaz fıstık
1 adet temizlenmiş nar

Ayıklanmış pirinci dört beş su yıkadıktan sonra bir tencereye koyun ve üstüne 6 bardak su ile toz şekeri katarak tencereyi ateşe oturtun ve pirinçler iyice şişerek yumuşak bir hal alıncaya kadar yaklaşık 20 dakika haşlayın. Pirinç yumuşayınca 15 dakika 1/3 bardak su içinde ısıtılmış sonra da kaşıkla iyice ezilerek rengi çıkarılmış safran suyu ile birlikte tencereye katarak iyice bir karıştırın. Sonra buna, 3 çorba kaşığı su içinde eritilmiş ararot katın ve tekrar hepsini iyice bir karıştırdıktan sonra zerde boza kıvamına gelinceye kadar bunu orta ısıdaki ateşte tekrar yarım saat daha pişirin. Zerde koyulaşınca, ateşten alarak hemen kaselere bölün ve soğumaya bırakın sonra üstlerine siyah kuru üzüm, beyaz fıstık ve nar koyarak süsledikten sonra servis yapın.

[ML® Zerde için tıklayın](#)

[ML® Zerde \(görsel\)](#)