



## ZERDE (MERİÇ EDİRNE)

### Meriç Kaymakamlığı

Pirinç 120 gr / 1,5 çay bardağı  
Buğday nişastası 15 gr / 1 yemek kaşığı  
Zerdeçal 0,5 gr / ½ çay kaşığı  
Safran 0,5 gr / ½ çay kaşığı  
Kuş üzümü 3 gr / 1 tatlı kaşığı  
Çam fıstığı 4 gr / 1 tatlı kaşığı  
Toz şeker 540 gr / 3 su bardağı  
Su 1400 ml / 7 su bardağı

Pirinç bol suda yıkanır.  
Suyun yarısı pirinçlerin üzerine ilave edilerek kaynatılır.  
Pirinç yumuşayınca kalan su üzerine ilave edilir.  
Zerdeçal ve safran az suda çözülerek pirinçlerin üzerine dökülür.  
Buğday nişastası ve şeker suda eritilerek aktarılır.  
3-4 dakika kaynadıktan sonra kaselere konur.  
Üzerine kuş üzümü ve çam fıstığı dökülerek servis edilir.

Not: Düğünlerin vazgeçilmez tatlısıdır.

