



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERDE (MERİÇ EDİRNE)

Avrupa Birlięi
Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı

2 çay bardağı kırık pirinç
12 su bardaęı su
2 su bardağı toz şeker
6 tatlı kaşığı buğday nişastası
2 çay kaşığı safran ya da zerdeçal
2 yemek kaşığı gül suyu
Dolmalık fıstık
Karanfil
Kuş üzümü

Kaynayan suda pirinç haşlanır. Pirinçler iyice haşlandıktan sonra şeker, safran, gülsuyu, karanfil, dolmalık fıstık, kuş üzümü eklenir ve biraz daha kaynatılır. Nişasta su ile eritilerek tencereye eklenir. 3 dk daha kaynadıktan sonra kaselere konur. Soğuduktan sonra üzerine kuş üzümü konarak servise hazır hale gelir.