



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERDE

Kullanılacak malzeme (7 kişilik):

1 su bardağı pirinç,
1 gr tozşeker,
1 kg safran,
1 tatlı kaşığı zerdeçal,
1 yemek kaşığı nişasta,
1 su bardağı gülsuyu,
50 gr kuşüzümü.

Yapılışı:

Pirinç ayıklanıp yıkanır. Suyu iyice süzöldükten sonra 1,5 lt suyla bir tencereye konur ve tencere orta ateşe oturtulur. Pirinçler diriliğini kaybetmeden pişinceye kadar ateşte bırakılır. Pirinç pişince tencereye şeker de katılır. Ateşin ısısı iyice azaltılır ve 10-15 dakika daha kaynatılır. Şekerli lapa koyulaşmaya başlayınca, bir yandan tenceredekiler karıştırılırken 1 fincan soğuk suda iyice eritilmiş nişasta azar azar katılır. Tenceredekiler koyulaşmaya başlayınca bu defa da gülsuyunda ezilerek ıslatılmış safran ve zerdeçal, karıştırılarak tencereye katılır. Zerde, bir taşım kaynatıldıktan sonra (2-3 dakika kadar) tencere ateşten indirilir, gülsuyunun kokusu zerdeye iyice sinsin diye tencerenin kapağı örtölür ve bu güzel tatlı 20 dakika dinlendirilir. Zerde ılıyınca karıştırılarak kâselere bölünür, önceden çöpleri iyice ayıklanmış ve yıkanmış kuşüzümleriyle zerdenin üzeri süslenir ve servis zamanına kadar buzdolabında tutulur. Kuşüzümü servis edileceği zaman da serpilebilir. Ayrıca birkaç damla gülsuyu da dökülebilir.
