



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERDE

- 6 su bardağı su
- 1.5 su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 çorba kaşığı mısır nişastası
- 1 çay kaşığı safran
- 1 çay bardağı kuş üzümü
- 1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
- 1 çorba kaşığı nar
- 1 çay kaşığı yağ

6 su bardağı suyun içine az miktarda safran atın içine ve safranın rengi çıkmasını sağlayın. 1 çay bardağı pirinci haşlayın. 6 su bardağı safranlı suyu bir tencereye alın. Üzerine 1.5 su bardağı toz şeker ilave edin ve kaynamaya bırakın.

Kaynamakta olan safranlı ve şekerli suyun içine 1 çay bardağı haşlanmış olan pirinci ilave edin. Üzerine az miktarda kuş üzümü ve dolmalık fıstık ilave edin. Üzerine 1 çorba kaşığı mısır nişastası su ile açın ve zerdenin içine dahil edin. Zerde kaynadıktan sonra kaselere boşaltıp soğumaya bırakın.

