



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERDE

Anadolujet Magazin

- 2 fincan piring
- 3 ay bardağı Őeker
- 5 bardak su
- Bir tutam safran (Safranı yarım bardak sıcak suda bekletin)
- 1 ay kaşığı zerdeal
- 1 yemek kaşığı nişasta (Bir fincan suda eritilmiş)
- 1 yemek kaşığı ıslatılmış kuş üzümü
- 1 yemek kaşığı am fıstığı

Piringleri iyice yıkayıp süzün. Piringleri, Őekeri ve suyu bir tencereye koyup orta ateşte kaynamaya bırakın. Suda ıslattığınız safranı da tencereye koyun ki o kendine has rengini versin. Erittiğiniz nişastayı da kuş üzümü, fıstık ve zerdealla beraber tencereye ilave edin.

Bu karışım kısık ateşte boza kıvamına gelip koyulaşıncaya kadar ara ara karıştıarak 30-35 dakika pişirin. Kıvamlanan zerdeyi kepeyle kâselere koyup oda sıcaklığında soğutun. İsterseniz bu güzelim tatlının üzerini fıstıkla süsleyebilirsiniz ama sadesi o muhteşem safran tadını daha iyi verir.

