



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERDE

1 litre su
2 su bardağı toz şeker
200 gram nişasta
35 gram pirinç
15 gram kuş üzümü
15 gram Antep fıstığı
10 gram zerdeçal

Pirinci ayıklanıp yıkayın. Suyunu iyice süzün, içinde 1 litre su bulunan tencereye koyun ve tencereyi ateşe oturtun. Pirinçler biraz diri kalana dek pişirin. Ardından şekeri ilave edin. Ateşi kısın ve 10 dakika kadar kaynatın. Hazırladığınız lapa koyulaşmaya başlayınca siz de ayrı bir yerde 1 fincan soğuk suyun içine nişastayı katın ve eritin. Daha sonra bu nişasta karışımını lapaya azar azar ilave edin. Şam fıstığı, kuş üzümü ve zerdaçalı da ekleyin. Bir taşım kaynadıktan sonra tencereyi ateşten indirin ve 20 dakika dinlendirin. İlininca kaselere bölün. Buzdolabında birkaç saat bekletin ve soğuduktan sonra servis yapın. Üzerini nar taneleriyle süsleyebilirsiniz.

