



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ZERDE

Yarım su bardağı pilavlık pirinç  
1 çorba kaşığı yağ  
1,5 su bardağı tozşeker  
2 çay kaşığı safran  
2,5 su bardağı su  
3 çorba kaşığı mısır nişastası  
Yarım paket vanilin  
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık  
2 çorba kaşığı kuş üzümü

Pirinci 15 dakika ılık suda ıslatıp, bol suda yıkayın. Bir tencerede iki buçuk su bardağı su ile birlikte kısık ateşte haşlayın. Yağ, tozşeker ve 2 çay kaşığı safranı ekleyip, kaynatın. 3 çorba kaşığı nişastayı çok az su ile ezip, yarım paket vanilin ile birlikte bu karışıma ilave edin. Hafif koyulaşınca ateşten alın. Kaselele paylaşırın. Buzdolabında soğuttuktan sonra üzerini dolmalık fıstık ve kuş üzümü ile süsleyip, servis yapın.

