



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ZERDE TATLISI

- 1 ay bardağı kırık pirinç
- 6-7 su bardađı su
- 1 su bardađı toz Őeker
- 3 tatlı kaŐığı niŐasta
- 1 ay bardađı su
- 1 ay kaŐığı safran
- 1 yemek kaŐığı gl suyu
- 2 yemek kaŐığı dolmalık fıstık
- 1 yemek kaŐığı kuŐ zm

Pirinci tencerede 4-5 su bardağı kadar suyla haŐlamaya baŐlayın.

HaŐlama suyunun kıvamına göre 1-2 su bardağı daha sıcak su ilave edebilirsiniz.

Safranı sıcak suda rengi çıkana kadar bekletin.

Pirinçler yumuŐadığında Őeker, safran, gl suyu, dolmalık fıstık ve kuŐ üzümünü tencereye ekleyin.

Bu esnada niŐastayı 1 çay bardağı kadar suyla açın ve onu da tatlıya ilave edin.

2-3 dakika daha kaynatmışınız tatlıyı kaselere bölüŐtürüp soğuyup katılaŐana kadar bekletin.

Ardından üzerini dilediđiniz gibi süsleyip servis edebilirsiniz.

