



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERDE

- 1 Türk kahvesi fincanı pirinç
- 5 su bardağı su
- 1 su bardağı toz şeker
- 3 tatlı kaşığı mısır nişastası
- 2-3 tel safran
- 1/2 çay bardağı gül suyu
- Üzeri için:
- 3-4 yemek kaşığı kuş üzümü
- 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık

Safranı bir kaseye alın. Üzerine 3-4 çorba kaşığı sıcak su döküp bekletin. Pirinci iyice yıkayıp durulayın. Üzerine ılık su döküp bu şekilde 2 saat bekletin. 5 su bardağı suyu derin bir tencereye alıp içine suda bekletip süzdüğünüz pirinci ekleyin ve 20-25 dakika kısık ateşte pişirin. Toz şekeri ekleyip eriyinceye kadar karıştırın. Sıcak suda beklettiğiniz safranın suyunu iyice süzün ve tencereye ekleyin. Gül suyunu da ilave edin. Nişastayı yarım su bardağı sıcak su ile karıştırın. Kıvam aldıktan sonra tencereye döküp karıştırmaya devam edin. Zerde rengini ve kıvamını aldıktan sonra ocaktan alıp servis kaselerine pay ederek soğumaya bırakın. Soğuyan zerdeyi dolmalık fıstık ve kuş üzümüyle süsleyerek servis yapın.

