



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERDE

1 orba kaşığı pirinç
Birer tutam safran ve zerdeçal
5 su bardađı su
1 su bardađı toz Őeker
2 orba kaşığı nişasta
Bir tutam vanilya
Üzerine:
Dondurma
Dolmalık fıstık
Antep fıstığı
Kuř üzüümü

Pirinci yıkayıp suyunu süzdükten sonra yumuşayana dek haşlayın ve süzüp kenara alın. 5 su bardağı su, toz Őeker ve safranı bir tencereye alıp Őeker eriyene dek kaynatın. Nişastayı yarım çay bardağı suda açıp sürekli karıştırarak kaynamakta olan suya ilave edin. Üzerine pirinç ve zerdeçal katın. Sürekli karıştırarak koyulaşana dek pişirin. Vanilyayı ilave edin. Ocaktan alıp kaselele paylaştırın. Sođuduktan sonra üzerine dolmalık fıstık, antepfıstığı ve kuş üzüümü serpin. Dondurma eşliğinde servis yapın.

