



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ZERDE

Yarım su bardağı pirinç  
5 su bardağı su  
1.5 su bardağı toz şeker  
1 tatlı kaşığı zerdeçal  
2 çorba kaşığı nişasta

Pirinçler yıkanır, süzülür ve bir tencereye alınır.  
Tencere, pirinçlerin üzerini geçecek kadar su ile doldurulur.  
Bu arada zerdeçal, bir çay bardağı sıcak suda eritilir.  
Pirinçler haşlanırken bir miktar suda nişasta da ayrıştırılır ve kıvam buldurulur.  
Pirinçler haşlandıktan sonra ise zerdeçal suyu ile kıvamını bulan nişasta bu karışıma eklenir.  
Suyunu da ilave ettikten sonra orta ateşte pişirilen tatlı, koyu bir kıvama gelince kâselere paylaştırılır.  
Zerdenin üzeri ise üzüm ve kavrulmuş dolmalık fıstıklar ile süslenir.

