



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ZERDE

1 bardak piring  
2 lt su (8 bardak)  
1/2 kg şeker (2,5 su bardağı) ya da 1,5 su bardağı bal  
2 kaşık mısır nişastası  
1/2 bardak gül suyu  
1 gr safran  
1/2 tatlı kaşığı zerdeçal  
Süslemek için:  
30 gr kuş üzümü  
30 gr çam fıstığı

Safran gül suyu içinde 2-3 saat demlendirilir. Kuş üzümleri yıkayıp uçları ayıklanıp yumuşayıp şişmeleri için bir müddet suda bekletilir. Piring yıkanır ve 2 lt suda yumuşayınca kadar haşlanır. Nişasta yarım bardak suda eritilir. Pirincin içine katılır. Şekerli ya da ballı safranlı gülsuyu ve zerdeçal eklenir. Devamlı karıştırılarak bir-iki taşım kaynatılır. Kaynamaya başladıktan sonra ateş kısılır ve zerdenin yoğunlaşması için biraz daha pişirilir. Ateşten alınıp kaselere dökülür, süslenerek servis edilir.

