



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERDE

1 ay bardağı kırksız iyi cins Pirinç
2 su bardağı Toz Şeker
1 yemek kaşığı Nişasta
5 su bardağı Su
1 tutam Safran (ay kaşığının ucunda)
1 tutam Zerdeçal

Süslemek İçin:

Fındık, Fıstık, Kuş Üzüümü, Nar Tanesi, Tarçın Tozu, Ağartılmış Badem

5 bardak suyun içine pirinç konur ve yumuşayınca kadar haşlanır. Şeker katılıp, kaynatmaya devam edilir. Evvelce suda ıslatılıp, eritilmiş safran, zerdeçal (safran bulunamazsa sadece zerdeçal) haşlanan pirincin üstüne dökülür. Kaynamaya bırakılır.

Kaynamakta olan karışım suda ezilmiş nişasta ilave edilir. Kaynatmaya devam edilir.

Pişmesi biten zerde servis kaselerine alınır. Üzeri süs bölümünde verilenlerden arzu edilenlerle süslenir.

Zerdenin fazla koyu olmaması gerekir. Suyunu ve nişastasının ayarını iyi tutturmak gerekir. Safran'ın da fazla kullanılmaması lazımdır.

Arzuya göre üzerine gülsuyu da konabilir.