



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDE

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 litre su
- 1 su bardağı pirinç
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı safran (ılık suda çözülmüş)
- 2 yemek kaşığı nişasta (yarım çay bardağı suyla karıştırılmış)
- 1 yemek kaşığı gül suyu
- Üzeri için kuş üzümü, dolmalık fıstık ve nar taneleri

Pirinçleri yıkayıp 1 litre suyla tencereye alın. Pirinçler yumuşayana kadar orta ateşte haşlayın. Haşlanan pirinçlerin üzerine safranlı suyu ve toz şekeri ekleyerek karıştırın. Tatlının altın sarısı rengini almasını sağlayın.

Nişastayı yarım çay bardağı suyla karıştırarak yavaş yavaş tencereye ekleyin. Sürekli karıştırarak kıvam almasını sağlayın.

Ocağı kapatmadan hemen önce gül suyunu ekleyin ve birkaç dakika daha karıştırarak tatlıyı ocaktan alın. Zerdeyi kaselere paylaşın ve üzerini kuş üzümü, dolmalık fıstık ve nar taneleriyle süsleyerek servis edin.

