



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERDE

Gerekli malzeme:

Yarım su bardağı piriç

5 su bardağı su

1 çorba kaşığı nişasta

1 tatlı kaşığı safran

Yarım su bardağı süt

1.5 su bardağı tozşeker

2 çorba kaşığı kuşüzümü

2 çorba kaşığı dolmalık fıstık

2 çorba kaşığı gülsuyu

Safranı yarım bardak süte ilave edip 5 dakika kaynatın ve süzün. Piriç ve 2 su bardağı suyu tencereye alın. Piriçler yumuşayana kadar pişirin. Nişastayı yarım bardak suda ezip pirince ekleyin.

Kalan su, şeker ve safranlı sütü ilave edip kısık ateşte sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana kadar pişirin.

Zerdeyi kâselere paylaşırıp üzerine kuşüzümü, dolmalık fıstık ve gülsuyunu ilave edin Buzdolabında 1 saat bekletip soğuk servis yapın.