



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERDE

- 1 ay bardağı pirinç
- 5 su bardağı su
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 yemek kaşığı nişasta (mısır veya buğday)
- 1 ay kaşığı zerdeçal
- 1 tutam safran (isteėe baėlı)
- 1 yemek kaşığı gül suyu (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1 yemek kaşığı dolmalık fıstık

Pirinci bol suda yıkayın ve tencereye alın. Üzerine 5 su bardağı su ekleyerek pirinçler yumuşayana kadar pişirin. Biraz sıcak suya safranı ekleyerek 5-10 dakika bekletin. Ardından safranı ve zerdealı tencereye ekleyin. Pirinç iyice piştiğinde toz şekeri ekleyin ve karıştırarak kaynatmaya devam edin. Nişastayı 2 yemek kaşığı suyla açın ve tencereye azar azar ekleyerek karıştırın. Kaynadıktan sonra kıvamını kontrol edin. Dolmalık fıstık ve kuş üzümünü ekleyin. Eėer kullanıyorsanız, gül suyunu da ilave edin ve 5 dakika daha kaynatın. Ocaktan aldıktan sonra kaselere dökün. Üzerini nar taneleri, kuş üzümü veya cevizle süsleyerek soğuduktan sonra servis edin.

