



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERDE

125 gram iyi piriç (2 kahve fincanı)
1500 gram su (6 bardak)
300 gram toz şekeri (1.1/4 bardak)
1.1/2 gram safran (2 tutam)
1 kahve fincanı sıcak su (safran için)
Üstüne:
1 kahve fincanı siyah kuru üzüm
1 kahve fincanı beyaz fıstık
1 adet tanelenmiş nar (varsa)

2 kahve fincanı piriç üstüne 6 bardak su ile 1.1/4 bardak da toz şekeri ilave ederek haşlamaya bırakılır. 1 kahve fincanı sıcak su içinde ıslatılmış sonra da kaşıkla iyice ezilerek rengi çıkarılmış 2 tutam safranı, suyu ile birlikte olmak üzere, tencereye katarak orta hararettteki ateşte 20-30 dakika daha pişirmelidir. Zerde koyulaşınca ateşten alarak derhal kaselere taksim edilir. Ve soğuyunca üstüne, siyah kuru üzüm, beyaz fıstık, varsa nar da konarak süsledikten sonra servis yapılmalıdır.