



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERDE

2 kahve fincanı pirinç
6 bardak su
300 gr toz şeker
1 çorba kaşığı ararot
1/2 kahve fincanı su (ararot için)
2 tutam safran
1 kahve fincanı su (safran için)
Üzerine:
1 kahve fincanı siyah kuru üzüm
1 kahve fincanı çam fıstığı

Önce pirinç ayıklanır, 4 - 5 su yıkanır su ile birlikte tencereye konularak üzerine toz şeker ilâve edilir, tencere ateşe oturtulur. 25 dakika haşlanır. Pirinçler yumuşayınca safran bir kahve fincanı su içinde ezilerek ısıtılır, rengi çıkarılır ve tencereye katılır, iyice karıştırılır. Buna yarım, kahve fincanı su içinde hallolmuş ararot katılır ve yeniden karıştırılır. Zerde, boza gibi koyulaşınca kadar yarım saat daha pişirilir. Koyulaşınca ateşten indirilir, hepsi kâselere bölünür; soğuyunca üzerlerine siyah kuru üzüm, çam fıstığı ve nar taneleri serpilerek kâselerin üstleri güzelce süslenir, sonra servis yapılır.