



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERDE

- 1,5 Su bardağı toz şeker
- 5 Su bardağı su
- 1 Çay bardağı pirinç
- 2 Çorba kaşığı nişasta
- 1 Çorba kaşığı gülsuyu
- 1 Kahve kaşığı safran
- 1-2 Damla safran boyası

- 1 Pirinci ılık su içinde 1/2 saat bekletiniz.
- 2 Pirinci iyice yıkayarak 5 bardak su ile ağır ateşte 20 - 25 dakika pişiriniz.
- 3 İçine şeker, safran ve safran boyası ilâve ederek 5 dakika daha kaynatınız.
- 4 Gülsuyu üe ezilmiş nişastayı ilâve ediniz, 1-2 dakika daha kaynattıktan sonra ateşten alınız.
- 5 Buharı geçince kaselere boşaltınız.
- 6 Üzerlerini kuşüzümü beyaz çamfıstığı ve nar taneleri ile süsleyiniz.