



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERDE

Gerekli Malzemeler:

Pirinci haşlamak için:

1/4 su bardağı pirinç

2 su bardağı su

Zerdeyi hazırlamak için:

4 su bardağı su

1 su bardağı şeker

1 çay kaşığı safran

2-3 yemek kaşığı gül suyu

3 yemek kaşığı buğday nişastası

4 yemek kaşığı su (nişastayı eritmek için.)

Orta boy bir tencerenin içine 1/4 su bardağı pirinci, 2 su bardağı suyu koyup yaklaşık 10 dakika haşlayınız ve haşlandıktan sonra altını kapatınız. Üzerinden soğuk su geçirerek pirincin fazla nişastasını yıkayınız.

Orta boy bir tencerenin içine 4 su bardağı suyun koyunuz sonra içine 1 su bardağı şekeri, 1 çay kaşığı safranı, 2-3 yemek kaşığı gülsuyunu atıp karıştırınız. Daha sonra içine önceden haşlanmış olan pirinçleri atıp ara ara karıştırarak kaynatınız.

3 yemek kaşığı buğday nişastasını, 4 yemek kaşığı suyla eritiniz. Kaynayan pirinçlerin içine, erittiğiniz buğday nişastasını yavaş yavaş karıştırarak dökünüz ve 3 dakika daha kaynatınız. Kaynayan zerdeyi ateşten alıp, servis kaselerine boşaltınız, soğumaya bırakınız, soğuk servis yapınız.