



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERDE

Malzemeler

250 g baldo piring

1 kg Adese toz şeker

2 yemek kaşığı patates nişastası

1 çay bardağı kuş üzümü

1 tatlı kaşığı tereyağı

Az miktar safran, zerdeçal, zencefil, tarçın

Süslemek için:

yeşil fıstık

nar taneleri

dolma fıstık

Hazırlanışı

Piring yıkanarak sıcak suda 4-5 dakika ıslatılır. Bu sırada derin, geniş bir tencereye 2,5 litre su konularak kaynatılır. Piringler süzülerek sudan alınır ve kaynayan tencereye atılır. Piring tanelerini kırmamaya özen göstererek ağır ateşte piringler uzayana kadar pişirilir. Şeker, safran, zerdeçal eklenerek birkaç dakika daha kaynatıldıktan sonra patates nişastası 1,5 bardak suyla iyice ezilerek yemeğe ilave edilir. Kepçe veya tahta bir kaşığın tersiyle karıştırılarak içine sıcak suda bekletilmiş kuş üzümleri eklenir. Ağır ateşte bir taşımlik kaynatıldıktan sonra soğumaya bırakılır. Üzeri çekilmiş yeşil fıstık ve nar taneleriyle süslenerek soğuk servis yapılır.