



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERDE

MALZEMELER

1 lt su

250 gr Toz şeker

2 çorba kaşığı dolmalık fıstık

3 çorba kaşığı kuş üzümü

1 tatlı kaşığı toz safran

Yarım çay bardağı gül suyu

4 çorba kaşığı mısır nişastası

HAZIRLANIŞI

Tencerenin içerisine şekeri ve suyu koyuyoruz. Kuş üzümlerini ve safranı ilave ediyoruz. Kaynamaya başlayınca nişastayı soğuk suyla açıp yavaş yavaş zerdemizin içerisine döküyoruz. Koyu olmamasına özen gösteriyoruz. En sona dolmalık fıstığı ve gül suyunu koyuyoruz. İstedğimiz kaselerle ya da bardakla servis yapıyoruz.

Not: Zerdeyi isterseniz kuş üzümü ve çam fıstığı kullanmadan, haşlanmış pirinçle de hazırlayabilirsiniz.