



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERDE

250 gr. uzun, parlak piring
1,5 kg. toz şeker
200 gr. arorat
2 gr. safran
50 gr. beyaz fıstık
50 gr. yeşil fıstık
50 gr. kuş üzümü
1 âdet nar

Piring ayıklanır, yıkanır. Yarım saat ılık suda ıslatılır. Beş litre kaynar su ile ateşe konur. Karıştırılmadan tane tane uzayınca kadar pişirilir. Pirince 1,5 kg. şeker, incecik kıyılarak 1 - 2 kaşık ve biraz su ile iyice ezilmiş safran ilâve edilir. Biraz kaynatıldıktan sonra su ile ezilmiş arorat ilâve edilir. Birkaç taşım kaynatılır. Ateşten alınır. Kâselere boşaltılır. Soğuyunca üzerine nar, fıstık, üzüm serpilir.