



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERDE

Türk Kadınının Tatlı Kitabı

Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

150 g Pirinç (2.1/4 fincan)

6.1/2 bardak Su

350 g Şeker (1.1/2 bardak)

1/2 g Safran

20 g Ararot (1.1/2 çorba kaşığı)

Çam fıstığı ve siyah kuru üzüm (Üzerine)

Bir kâseye; 1/2 g safran ve 1 fincan su koyarak 20 — 25 dakika bırakınız. Sonra yumuşamış safranları, suyunun içinde iyice ezerek ileride kullanmak üzere bir tarafa bırakınız.

Diğer taraftan bir tencereye; temizlenmiş ve yıkanmış 150 g pirinç (2.1/4 fincan), 6.1/2 bardak su ve 350 g şeker (1.1/2 bardak) koyarak, pirinçler yumuşayınca kadar kaynatınız.

Pirinçler haşlanıp arzu edilen duruma gelince bunlara; evvelce hazırlamış olduğunuz safran (suyu ile beraber) ile 1/2 fincan su içinde hâlolmuş 20 g Ararot (1.1/2 çorba kaşığı) ilâve ederek iyice karıştırınız ve yoğun bir hâl alınca kadar 25 - 30 dakika pişiriniz.

Pişmesini müteakip gerekli kaplara boşaltınız, iyice soğutunuz, çam fıstığı ve siyah kuru üzümle süsleyerek servis yapınız.