



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERDE

1 ay bardađı pirinç
1 litre su
200 gram niřasta
2 orba kaşığı kuş zümü
2 orba kaşığı am fıstığı
1 orba kaşığı zerdeçal

Pirinçleri yıkayıp iyice süzüldükten sonra su ile beraber tencereye alın. Orta ateşte pirinçler pişinceye kadar pişirin. Daha sonra üzerine şekerini atın. Ateři iyice azaltın ve 10 dakika kadar kaynatın. şekerli lapa koyulaşmaya başlayınca, bir yandan karıştırıp 1 fincan soğuk suda eritilmiş nişastayı tencereye ilave edin. Zerdealı, am fıstığını ve kuş üzümünü de ekleyin. Zerde bir taşım kaynadıktan sonra ocaktan alın. Servis kaplarına paylaştırın süsleyerek servis yapın.