



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERDE

1/2 su bardağı en iyisinden temiz pirinç
1 dirhem safran ve zerdeçal
3 çorba kaşığı ararot
2 su bardağı tozşeker
2 şer çorba kaşığı fıstık, üzüm
5 su bardağı su
1 adet nar.

Temiz kalaylı kap içinde 4 bardak su kaynatılır, temizlenmiş, yıkanmış pirinç, kaynar suya atılır; çok hızlı kaynamamak şartıyla pişirilir. Pirinç uzadıktan sonra şeker konur, beraber kaynatılır. Bir zerdeçal kaynar pirince karıştırılarak katılır ve hemen ateşten alınır. Kaplara boşaltılır. Soğuduktan sonra üzerine fıstık, üzüm, nar konur. (Zerdeye ararot koyduktan sonra fazla kaynatılırsa zerde sulanır.)