



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERDE

Dilek Girgin

- 2 ay Bardağı Pirinç
- 2 Su Bardağı Şeker
- 4 Su Bardağı Su
- 1 orba Kaşığı Nişasta
- 1 ay Kaşığı Safran
- 4 orba Kaşığı Dolmalık Fıstık
- 4 orba Kaşığı Kuş Üzümlü
- 1 orba Kaşığı Gül Suyu

Pirinci yıkayalım, suyunu süzdürelim ve bir tencereye koyalım. Üzerine suyu ekleyerek pirinçler yumuşayana kadar pişirelim. Nişastayı ve safranı biraz suyla ezerek tencereye yavaş yavaş katalım. Şekeri, kuş üzümünü ve dolmalık fıstığı ekleyelim. Ağır ateşte kaynatmaya devam edelim. Tencerenin altını kapatıp gül suyunu ekleyelim. Kâselere boşaltıp soğutalım, ardından servis edelim.

