



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERDE

1 su bardağı pirinç
Bir tutam safran
1/2 su bardağı gülsuyu
8.5 su bardağı su
2 çorba kaşığı mısır nişastası
2.5 su bardağı toz şeker
1/2 tatlı kaşığı zerdeçal

Safranı gülsuyunun içinde iki-üç saat bekletin. Pirinci yıkayıp sekiz su bardağı suda yumuşayınca kadar pişirin. Ardından yarım bardak suda açılmış nişastayı ilave edin. Toz şeker, safranlı gülsuyu ve zerdeçalı ekleyin. Ocağın altını iyice kısın ve koyulaşana dek pişirdikten sonra kaselere paylaşın.