



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERDE

1/4 su bardağı pirinç
2,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı safran
2,5 yemek kaşığı kuş üzümü
1/3 kahve fincanı kıyılmış fındık
2/3 tatlı kaşığı nişasta
3/4 su bardağı şeker veya 1/2 su bardağı süzölmüş bal
1/2 çay bardağı gülsuyu

Pirinci ayıkladıktan sonra çok iyi yıkayınız
Pirinçler yumuşayıp, şekli uzayınca kadar haşlayınız.
Safranı kaynatıp, suyunu süzünüz.
Nişastayı soğuk su ile eziniz.
Kuş üzümünü yıkadıktan sonra kurulayınız.
Fındığı ince ince kıyınız.
Şeker, safranlı su ve su ile ezilmiş nişastayı haşlanmış pirince katınız.
Pişirirken aynı yönde karıştırmaya dikkat ediniz.
Gül suyunu ocağı kapatınca ilave ediniz.
Zerdeyi kuş üzümü ve tanelenmiş nar ile servis ediniz

Not: İsteğe bağlı olarak ceviz, fındık, fıstık ile de servis ediniz.
