



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

URFA ZERDESİ

1 su bardağı pirinç
2 veya 2,5 su bardağı toz şeker
1 tutam haspir çiçeği
1 kahve fincanı gül suyu veya 1 damla gül yağı

Tencereyi ocağa alın.

Pirincin çeşidine göre 4-5 su bardağı su ilave edip kaynatın.

Su kaynayınca pirinci yıkayıp ekleyin.

Şeker de ilave edip kısık ateşte yaklaşık 10 dakika pişirin.

Haspir çiçeğini bir kaseye alın. Üzerine 1 su bardağı sıcak su ilave edip eritin ve kaynatın.

Bitkinin rengi suya çıkınca süzün ve suyunu tencereye aktarın.

Tatlız orta yoğunlukta bir kıvama ulaşınca gül suyu veya gül yağını ilave edin.

Kaselere paylaşırıp soğutun.

