



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDE (ŞANLIURFA)

1 su bardağı pirinç
2 su bardağı şeker
1 tutam has-pir çiçeği
1 damla gül yağı

Pirinç ayıklanıp yıkanır, bir tencereye alınır. İçerisine 5-6 su bardağı su konup pirinçler açılıncaya kadar orta hareketli ateşte karıştırılarak pişirilir.

Tencereye şeker ilave edilip birkaç taşırım kaynatılır.

Haspir çiçeği, gül yağı koyulup biraz daha kaynatıldıktan sonra ateşten alınır.

Sıcak veya soğuk olarak ikram edilir

Not: Urfa'da zerde Ramazan bayramı sabahı kuzu içi ve üzlemeli pilavla ikram edilir. Haspir çiçeği bir tülbende konup tencereye sarkıtılmalıdır.

[ML® Zerde \(görsel\)](#)



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 21.12.2023