



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDE TATLISI

- 1 ay bardağı kırık pirinç
- 6-7 su bardağı su
- 1 su bardağı toz şeker
- 3 tatlı kaşığı nişasta
- 1 ay bardağı su
- 1 ay kaşığı safran
- 1 yemek kaşığı gül suyu
- 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 1 yemek kaşığı kuş üzümü

Pirinci tencerede 4-5 su bardağı kadar suyla haşlamaya başlayın. Haşlama suyunun kıvamına göre 1-2 su bardağı daha sıcak su ilave edebilirsiniz. Safranı sıcak suda rengi çıkana kadar bekletin. Pirinçler yumuşadığında şeker, safran, gül suyu, dolmalık fıstık ve kuş üzümünü tencereye ekleyin. Bu esnada nişastayı 1 çay bardağı kadar suyla açın ve onu da tatlıya ilave edin. 2-3 dakika daha kaynatmışınız tatlıyı kaselere bölüştürüp soğuyup katılaşıana kadar bekletin. Ardından üzerini dilediğiniz gibi süsleyip servis edebilirsiniz.

