



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERDE (TEKİRDAĞ)

Malzemeler

- ½ su bardağı pirinç
- 1,5 su bardağı şeker
- ½ çay kaşığı zerdaçal
- 1 paket vanilya
- 1 paket kuş üzümü
- 1 su bardağı çekilmiş ceviz

Pirinç su ile haşlanır. Bu pişince, içerisine zerdaçal ilave edilir. Taşmaya yakın bir şekilde tüm karışım ateşte kaynatılır. Daha sonra vanilya ilave edilir ve kısık ateşte bir süre daha kaynaması sağlanır. Tüm karışım piştikten sonra kaselere konur soğuması beklenir. Üzerine ceviz konularak servis yapılır.
