



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERDEÇALLI BAYRAM TATLISI

6 su bardağı süt
1 su bardağı pirinç
1 su bardağı şeker
1 tatlı kaşığı zerdeçal
6 adet kakule

Sütü tencerede kaynamaya bırakın. Pirinçleri yıkayıp süzün ve kaynayan sütün içine dökün. Pirinçler yumuşamaya başlayınca içine şekerini ekleyin. Karıştırarak şekerin erimesini sağlayın. Zerdeçal ve dövülmüş kakule tanelerini de içine ilave ederek ocaktan alın. Daha sonra 5 dakika dinlendirip servis kaplarının içlerine paylaşın. Üzerine isterseniz birkaç damla gül suyu ekleyebilirsiniz.
