



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## ZERDE



- 1 Su bardađı baldo pirinç
- 3 Su bardađı toz Őeker
- 4 orba kaŐığı patates niŐastası
- 250 gr. gülsuyu
- 1 orba kaŐığı safran
- 1 Tutam zerdeçal
- Yarım ay kaŐığı tuz
- 2 orba kaŐığı kuŐ zm
- 3 Litre su

- # Safran gl suyunda rengi çıkması için bekletilir.
- # 3 litre suda yıkanmıŐ pirinç 25 dakika kadar haŐlanır.
- # HaŐlanmış pirinç orta ateŐli ocağa alınır, üzerine renklendirmek için zerdeçal eklendikten sonra Őeker katılır.
- # zerine ayrı bir kaptaki sulandırılmıŐ patates niŐastası yavaŐ yavaŐ karıŐıma eklenir.
- # zerine gl suyunda bekletilen safran konur.
- # En son tadını ortaya çıkartmak için tuz eklenir.
- # Zerde kaselere konur.
- # Buzdolabında bir süre sođutulduktan sonra üzeri kuŐ zm ile süslenir.

**Not:** Bu tarif geleneksel tatlılar hazırlayan, tarihi bir İstanbul tatlıcısına aittir.