

Hatay Paluzesi

Toplam 50 dk

Hazırlık · Pişirme 12 dk

6 kişilik

Kolay

~146 kcal

Açılış 11/10

Hatay paluzesi, nişasta ve üzüm suyu ya da pekmeze bağlanan, serin yenilen parlak dokulu hafif bir Doğu Akdeniz tatlısıdır.

Malzemeler

- 3 su bardağı Üzüm suyu
- 4 yemek kaşığı Nişasta
- 2 yemek kaşığı Toz şeker
- 0.3 su bardağı Ceviz içi

Yapılış

1. Nişastayı 1 su bardağı üzüm suyuyla pürüzsüz açın.
2. Kalan üzüm suyu ve şekeri 4 dakika ısıtın.
3. Nişastalı karışımı tencereye ince akıtarak ekleyin.
4. Paluzeyi 7 dakika koyulaşana kadar pişirin.
5. Kaselere paylaşın ve 10 dakika soğutun.
6. Üstüne ceviz serpin, yüzey nemliken tutunsun.

PÜF NOKTASI

Nişastayı önce 1 bardak soğuk sıvıyla açmak topaklanmayı büyük ölçüde engeller.

SERVİS ÖNERİSİ

Kaselerde soğutup servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş