

Paluze

Toplam 60 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Kolay

~154 kcal

Açılış 11/10

Paluze, nişasta ve üzüm pekmeziyle hazırlanan parlak kıvamında özellikle kışın yapılına hafif bir kaşık tatlısıdır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Üzüm pekmezi
- 4 yemek kaşığı Nişasta
- 3 su bardağı Su
- 0.3 su bardağı Ceviz içi

Yapılı

1. Nişastayı 1 su bardağı suyla açın.
2. Pekmez ve kalan suyu 4 dakika ısıtın.
3. Nişastalı karışımı sürekli çırptırarak paklanmasını.
4. Paluzeyi 8 dakika koyulaşana kadar pişirin.
5. Kaselere paylaşırken 15 dakika soğutun.
6. Ceviz veya fıstıkla süsleyin.

PÜF NOKTASI

Nişastayı soğuk suyla açmak tatlın pürüzsüz bağlanmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaselere paylaşırken soğuk servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş