MEYVELİ PALUZE

Emine Beder

5 su bardağı su
1 su bardağı şeker
4 çorba kaşığı nişasta (tepeleme)
4-5 kuru incir
7-8 kuru kayısı
2 kahve fincanı kuru üzüm
1 kahve fincanı ceviz (iri dövülmüş)
5-6 hurma
1 tatlı kaşığı tarçın

Kayısıları ve incirleri birkaç saat suya yatırarak yumuşamalarını sağlayalım. Sonra tavla zarı iriliğinde doğrayalım. Tencereye şekeri, suyu, nişastayı ekleyip çırpma teli ile karıştıralım. İncirleri, kayısıları, kuru üzümleri, cevizleri, küçük doğranmış hurmaları ekleyip ağır ateşte ve sürekli karıştırarak, üzeri göz göz olana dek pişirelim. Kaynama süresinden sonra ateşi iyice kısarak pelteyi, saydamlık kazanana dek 5 dk. daha karıştırıp pişirelim. Tatlıyı kâselere boşaltıp üzerine tarçm serperek buzdolabında birkaç saat soğutalım ve servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:67368 • adı:Meyveli Paluze • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 22:49