



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PALIZA (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

2 yemek kaşığı dolusu buğday nişastası  
1 litre su  
1 su bardağı tozşeker

Bir tencereye su ve nişasta boşaltılarak ateşin üzerinde karıştırılır. İyice kaynatılıp pişirildikten sonra birtepsiye boşaltılır, soğuyunca küçük küpler şeklinde doğranır. Bir bardak şekerin üzerine iki bardak su boşaltılır ve iyice karıştırılır. Eridikten sonra palıza'nın üzerine dökülür. Şeker boyası konulabileceği gibi meyve suları katılarak da daha çok buzlu/soğuk olarak yenilir.

Not: Su muhallebisi olarak bilinen palûze, palûde; Farsça, pelte, süzölmüş anlamlarına gelir. Eskiden sokaklarda satılırdı. Birecik'de cicili bicili denilir, Adana civarında sokaklarda bıcı bıcı adıyla satılır.

