



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PALIZA (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg. süt
2 bardak su
4 yemek kaşığı nişe (nişasta)
şurubu için:
2 parça şeker boyası (palıza boyası)
3 su bardağı şeker.

Süt bir kaptan ölçülü suya katılır. Üzerine nişe eklenerek sürekli karıştırılır. Ocağın üzerine konur ve nişe kokusu gidinceye kadar karıştırılarak pişirilir. Bir tepsiye 2 parmak kalınlığında yayılır ve donması beklenir. Şekere 1 bardak su eklenir ve şeker boyası katılarak eriyinceye kadar karıştırılır. Kutu kare şeklinde kesilen palızalar, şurup ve buz eklenerek ikram edilir.

