



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PALUZA

Tencereye 2,5 kilo su ve tatlılaşınca dek şeker koyarak 240 gram nişasta yedirip orta ateşte karıştırarak karıştırarak saydam bir hale gelinceye ve nişasta kokusu kalmayınca dek pişiriniz. Soğuyunca servis yapınız.

Not: Pişirilirken içine portakal, nar, erik v.b. meyve suyu ya da şurupları konursa (nişasta kokusu geçtikten sonra) çok iyi ve lezzetli olur. Ancak, bunların kokusunu saklamak için ateşten indirileceği zaman koymalıdır.