



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇİLEKLİ PALUZE

100 gram ince nişasta
1 kilo şeker
2 kilo su (nişasta ve şekerin kaldıracağı kadar)
1 bardak sıkılmış çilek suyu

Bir tencereyi orta ateşe koyarak iki kilo kadar su koyup şekerini eritmeli ve ince nişastayı da yavaş yavaş döküp karıştırarak iyice yedirmeli ve nişastanın tamamıyla kokusu gidinceye kadar pişirdikten ve çilek suyunu kattıktan sonra, tabaklara döküp soğuyup donmasını beklemelidir.
