



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELVAN PALUZE

150 gram nişasta
1 litre su
1/4 litre süt
100 gram toz şekeri
100 gram ahududu şurubu
100 gram portakal şurubu
100 gram çilek veya vişne şurubu

150 gram nişastayı bir miktar suyla ezip dört bardağa eşit olarak bölmeli. 1/4 litre sütü, 100 gram toz şekerini ve dörde bölünmüş olan nişastanın bir bardağını bir kaba boşaltmalı; iyice karıştırdıktan sonra kabı ateşe koymalı. Sütlü paluze pişerken, nişastanın toplanmamasına ve nişasta kokusunun kalmamasına dikkat etmeli. (Eskiden, paluzenin kıvamında pişip pişmediğini, içine bir kor parçası sokarak anlardı. Eğer kor parçası kırmızılığını muhafaza eder ve sönmezse, paluze pişmiş sayılırdı.) Pişen sütlü paluzeyi 8 büyük komposto kâsesine bölmeli ve iyice donmaya bırakmalı. Dörde bölünmüş olsun nişastanın ikinci bardağını, 1/3 litre su ve 100 gram ahududu şurubuyla- karıştırıp bunu da sütlü paluze gibi pişirdikten sonra; donmuş olan sütlü paluze kâselerine eşit ölçüde bölerek boşaltmalı ve bunları da iyice donmaya bırakmalı. Üçüncü bardaktaki nişastayı, 1/3 litre su ve 100 gram portakal şurubuyla karıştırıp aynı şekilde pişirdikten sonra sütlü ve ahududulu paluzelerin üzerlerine bölerek dökmeli ve iyice donmaya bırakmalı. Sona kalan bardaktaki nişastayı da 1/3 litre su ve 100 gram çilek veya vişne şurubuyla karıştırıp pişirmeli ve dördüncü tabaka olarak kâselere bölerek dökmeli ve iyice donmaya bırakmalı. Renkli paluzeler donunca bunların kâselerini bir dakika kadar kaynar suda tuttuktan sonra servis tabaklarına başaşağı edip peltelerini oraya aktarmalı. Sonra bu tabakları paluzelerin daha iyi donmaları için servis vaktine kadar kalmak üzere tekrar buz dolabına kaldırmalı. İsteyenler bu tabakların çevrelerini paluzeye konulan şurupların meyveleriyle de süsleyebilirler.