



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU PALUZA (KONYA)

MALZEME LİSTESİ

4 adet orta boy limon suyu
4 su bardağı su
1,5 türk kahve fincanı nişasta (buğday veya mısır)
1,5 su bardağı toz şeker
Üzeri için;
3-4 yemek kaşığı Hindistancevizi
100 gr badem içi, ceviz veya fıstık

YAPILIŞI

Orta boy bir tencereye limon suyu, su, yaklaşık 2 türk kahve fincanı soğuk su ile ezilmiş nişastayı koyun. Toz şekeri katıp kısık ateşin üzerine oturtun. Bir tel çırpıcıyla sürekli karıştırarak katlaşıp, muhallebi kıvamına gelinceye dek pişirin. Ocaktan alıp kaselere boşaltıp, paylaşırın. Soğuyunca hindistancevizi, badem, ceviz veya fıstık ile süsleyin. Ayrıca limon kabuğu rendesi ile de tatlandırıp, soğuk ikram edin.
