



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU PALUZE

<https://www.elele.com.tr>

5 su bardağı su
1 su bardağı tozşeker
1 su bardağı buğday nişastası
1 limonun suyu
1 çorba kaşığı file badem
Süslemek için:
1 tatlı kaşığı rendelenmiş beyaz çikolata
Taze nane yaprakları
Böğürtlen

Nişastayı 1 bardak su ve limon suyu ile inceltin. Kalan suyu bir tencerede kaynatın. Nişastalı suyu tencereye karıştırarak azar azar ilave edin. Sürekli karıştırarak bir taşım kaynatın. şekerini ekleyip karıştırın. Muhallebi kıvamına gelinceye kadar kaynatmaya devam edin. Ocaktan alıp file bademi ekleyin. İlinmaya bırakın. Paluzeyi servis kaselerine paylaşırın. Soğuyunca dilerseniz böğürtlen, taze nane yaprakları ve rendelenmiş beyaz çikolata ile servis yapın.

