



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU MEYVELİ PALUZE

- 7-8 adet kuru incir
- 6-7 adet kuru kayısı
- 5-6 adet kuru erik
- Yarım ay bardağı kuru üzüm
- 6 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı dövülmüş ceviz
- 1 su bardağı toz Őeker
- 1/2 ay bardağı nişasta (mısır nişastası)
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- zerine:
- 1 fincan Nar taneleri
- 1 fincan File fıstık
- 1 fincan Hindistancevizi
- 1 fincan Dövülmüş ceviz
- 1 tutam Tarçın

Kuru kayısıları, incirleri ve erikleri ince ince kesip suyun içinde yumuşayınca kadar bekletin. Yumuşayan kuru meyvelerin suyunu süzüp bir kenara alın. 6 su bardağı suyu, toz Őekeri ve nişastayı bir tencereye alıp iyice karıştırıp nişastasının erimesini sağlayın. Ocağa alıp kuru meyveleri ekleyip ağır ateşte sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirin. Tereyağını ekleyip eriyene kadar karıştırın. Tatlıyı kaselere paylaştırın. Soğuyunca üzerini tarçın, nar taneleri, fıstık, hindistancevizi ve ceviz ile süsleyin.

