



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ PALUZE

Yarım ay bardağı küp doğranmış kuru kayısı
Yarım ay bardağı küp doğranmış kuru incir
Yarım ay bardağı kuru zm
Yeteri kadar su
10 adet hurma
1 orba kaşığı dövülmüş ceviz
1 su bardağı toz şeker
Yarım ay bardağı nişasta
Yarım nar
1 ay kaşığı tarçın

Kuru kayısı, kuru incir ve kuru zm ayrı kaplara alın. Üzerlerini geçecek kadar su ekleyip, yumuşayana dek bekletin ve szn. Hurmayı kk küp şeklinde doğrayın. 5 su bardağı su, toz şeker ve nişastayı bir tencereye alıp, iyice çırpın. Ocağa oturtup, üzerine kayısı, incir, zm, hurma ve ceviz ekleyin. Ağır ateşte, sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirin. Daha sonra ocağı iyice kısıp, saydamlaşana dek 5 dakika daha karıştırarak pişirin. Tatlıyı kaselere paylaştırın. Ilıdıktan sonra buzdolabına aktarıp, soğutun. zerine tarçın ve nar taneleri serpererek servis yapın.

