



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PALIZA (MERSİN)

İyice olgunlaşmış uzum toplanır. Bir torba içerisinde suyu sıkılarak çıkarır. Bu su kazan içerisinde dokulerek bir miktar beyaz toprak ilave edilir. Bu uzum suyu durulunca başka bir kazana alınır. Normal bir ateşte pekmez kıvamına gelinceye kadar kaynatılır. Daha sonra indirilip biraz bekletilir. İçerisine yeteri kadar nisasta ve seker ilave edilir. Bu karışım yaklaşık iki saat kaynatılır. Uzum suyunun bu şekilde hazırlanışına palıza, önceden hazırlanmış ipteki ceviz veya fındığın kaynatılan palızanın içerisine batırılıp çıkarıldıktan sonra bir yere asılarak bir hafta kurutulmuş haline bandırma, palızanın temiz bir bez üzerine yufka ekmek kalınlığında serilmesine bu şekilde kurutulmuş halinin küçük kareler şeklinde kesilerek içine ceviz içi veya fındık içi konularak ucgen şeklinde durulup piyasaya verilmiş haline muska denir.

