



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PALIZA (ŞANLIURFA)

Buğday nişastası - 100 gr.

Su - 200 cl.

Toz şeker - 80 gr.

Bir tencereye eklenen su ve nişasta ateşin üzerine alındıktan sonra topaklanmaması için sürekli karıştırılır, iyice kaynatılıp pişirildikten sonra bir tepsiye boşaltılır. Soğuyunca küçük küpler şeklinde doğranır. Ayrı bir yerde şekerin üzerine su boşaltılır ve iyice karıştırılır. Eridikten sonra palızanın üzerine dökülür. Daha çok buzlu ve soğuk olarak servis edilir.

