



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PALIZA (ŞANLIURFA)

1 su bardağı buğday nişastası

3 su bardağı toz şeker

0,5 çay kaşığı kırmızı ruh (kırmızı renk veren bir çeşit şeker boyası)

6 su bardağı su bir tencereye konulup kaynamaya bırakılır. Ayrı yerde 1 su bardağı su bir kaba konulur. Buğday nişastası eklenip topak kalmayınca kadar iyice karıştırılır. Su kaynayınca buğday nişastası yavaşça eklenir ve bir yandan da karıştırılır. 10 dakika karıştırılarak pişirilir.

Piştikten sonra 1/2 su bardağı şeker ilave edilir. 2-3 dakika daha kaynadıktan sonra kenarlı bir tepsiye 2 santim kalınlığında yayılır ve soğumaya bırakılır. Diğer yanda 2,5 su bardağı şeker ve kırmızı ruh 5 su bardağı suya katılarak şerbeti hazırlanır. Soğumuş paliza tepside 1,5-2 santim ebadında, düzgün ve küp şeklinde dilimlenir. Tabaklara alınır, üzerine şerbet konulur. Bir parça buz atılır ve soğuk şekilde ikram edilir.