



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PALIZA (ŞANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

1 su bardağı niş (nişasta)

6 su bardağı su

Şerbet Malzemeleri:

1 litre su

Yarım çay kaşığı kırmızı gıda boyası

Toz şeker (damak tadınıza göre)

Parçalanmış buz (servis için)

Derin bir tencerenin içine altı su bardağı su ve bir su bardağı nişeyi koyup sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Pişirdiğiniz palızayı ıslatılmış bir tepsiye boşaltıp ılınmasını bekleyin. Palıza ılınca kurumaması için üzerini bir kapak veya temiz bir nemli bezle kapatıp buzdolabında soğumaya bırakın.

Şerbetinin Hazırlanışı: Bir sürahi içine gıda boyası, su ve toz şekeri ekleyip şeker iyice eriyene kadar karıştırıp buzdolabında soğumaya bırakın.

Palızanın Servise Hazırlanışı: Palızadan yiye bileceğiniz kadar bir miktar kesip mink küpler halinde servis tabağına doğrayıp üzerine istediğiniz kadar parçalanmış buz ve şerbet ilave edip servis yapın.
