



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PALİZE (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

5 su bardağı su  
Yarım su bardağı buğday nişastası  
1 su bardağı ceviz veya badem  
1,5 su bardağı şeker

Su, şeker ve nişasta bir tencerede sürekli karıştırılarak nişasta kokusu gelene kadar pişirilir. Koyulaşınca kâselere boşaltılır. Üzerine badem veya ceviz ile süslenecek soğumaya bırakılır. Palize şekerless de hazırlanabilir. Şekerless hazırlandığında bir tepsiye dökülüp, soğuyunca baklava dilimi veya kare şeklinde kesilir. Üzerine pekmez ya da tarçın kullanılabilir.

