



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PÂLÛZEC

Melceü's-sabih - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Pâlûde dahi derler. San'at-i tabhı: Bir kıyye âlâ kelle şekerini büyücek tencere içinde ezip tatlılığı ne mertebe murat olunur ise ona göre su koyup ve içine kırk dirhem miktarı âlâ mermer nişastası nı dahi ilave birle iyice karıştırıp beyaz su oldukça işbu tencereyi kor üstüne koyup bilâ-fâsıla karıştırılar ki altına sarmaya. Böylece üç saat miktarı tabh olundukta indirip tabaklara tevzi edip ba'de-ta'âm veyahut meyân-ı ta'âmde tenâvül buyrula.
Elmasiye şeklinde latif ve hafif bir taamdır.
Eğer murat olunur ise şerbeti her türlü şurup tan yapılır ve bir başka çeşni peyda eder.
