



PAZULA (NİĞDE)

Niğde İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı nişasta
1 su bardağı pekmez
9 bardak su
Ceviz içi.

Tencerede tüm malzemeler soğukken bulamaç haline getirilerek. Tencere kısık ateşte, topaklandırılmadan karıştırılarak pişirilir. Koyulaşmaya başlayınca göz, göz olur bu esnada Ateşten alınarak. Arzuya göre tek, tek kâselere veya düz bir tepsiye boşaltılarak soğuması bırakılır. Soğuduktan sonra Kare, kare kesilerek üzerine taze ceviz serpilerek servis yapılır. Afiyet Olsun

Not: Köfterin taze iken yenilen bir çeşididir.

