



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PEKMEZLİ PALİZE

1 su bardağı tepeleme buğday nişastası  
4 su bardağı su  
4 su bardağı pekmez  
2 yemek kaşığı margarin  
Bir kase ceviz içi

Tencereye margarin, nişastayı suyu ve pekmezi koyup karıştırın topaklanma kalmazın.  
Ocağa koyup kaynadıktan sonra, orta ateşte devamlı karıştırmak suretiyle 20-25 dakika pişirin suyunu kaybetmeli pekmezin tadı kalmalı  
Sıcakken 26 cm. bir kelepçeli kalıbı su ile çalkalayıp, hemen karışımı içine boşaltın. spatula ile düzleyip soğuk bir yerde dinlendirin.  
Tamamen soğuyunca servis tabağına ters çevirin.  
Dilimleyip üzerine bol ceviz serpererek servise sunabilirsiniz.

