



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI PALUZE

100 gram ince nişasta
1 kilo şeker
2 kilo su (nişasta ve şekerin kaldıracağı kadar)
1 bardak portakal suyu

Mutedil bir ateşe konulacak bir tencereye iki kilo kadar su koyup şekerini eritmeli ve ince nişastayı da yavaş yavaş döküp karıştırarak iyice yedirmeli ve nişastanın tamamıyla kokusu gidinceye kadar pişirdikten ve portakal suyunu kattıktan sonra, tabaklara kurtarmalı soğuyup donmasını beklemelidir.

Not: Mandalina paluzesi de aynı şekilde yapılır.
