



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ PALUZE

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

1 kg süt
2 su bardağı su
1,5 su bardağı toz şeker
4 çorba kaşığı nişasta
2 çorba kaşığı un

Süt, su, tozşeker, nişasta ve unu derince bir tencereye alınır. Tüm malzemeler özleşinceye kadar çırpılır. Orta hararetli ateşte sürekli karıştırarak paluzenin kıvamı bağlanır. (Muhallebi kıvamında...) Bir siniye veya cam kaba 3 parmak kalınlığında dökülerek pürüzsüzce yaydırılır. Paluze tatlısı bir kenarda (buzdolabında) birkaç saat soğumaya alınır. Kare şeklinde dilimlenen paluzeler bir spatula yardımıyla düz bir servis kabına alınır. Üzerine arzuya göre meyve parçası veya meyvesiyle beraber bir kaşık kadar reçek gezdirilip renk verilir. Paluzenin servis tabağında dağılmadan titreyen bir kıvamda sunulması arzu edilir

