



TARÇINLI CEVİZLİ PALUZE

25 gr tereyağı
1 su bardağı bugday nişastası
4 su bardağı su
Yarım su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı üzüm pekmezi
1 tatlı kaşığı tarçın
1 su bardağı ceviz içi

Nişasta ve suyu karıştırıp, ocağa oturtun. Bir taşım kaynatıp, tozşeker ve tereyağını ekleyin. Muhallebi kıvamı alınca, pekmez ekleyin. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Tarçın ve ceviz serpip servis yapın.

