



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ÜZÜMLÜ PALUZE



1 litre üzüm suyu
1 çay bardağı su
1 çay bardağı toz şeker
1 su bardağı buğday nişastası
Yarım limon kabuğu rendesi
25 adet siyah üzüm
Üzeri için:
2 çorba kaşığı fındık

- # Soğuk üzüm suyu, soğuk su, şeker ve nişasta bir tencereye konur, karıştırılır.
- # Tencere orta ateşli ocağa yerleştirilir. Sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir.
- # Ateşten almadan hemen önce limon kabuğu rendesi ve çekirdekleri alınmış üzüm ilave edilir.
- # 4 adet kase ıslatılır. Paluzeler paylaşılır.
- # Buzdolabına konur, 3 saat dinlendirilir.
- # Tatlı tabağına ters çevrilir. Üzerine iri çekilmiş fındık bırakılır.

Not: "Üzümlü paluze" Osmanlı mutfağına özgü bir tatlıdır.