

Bolu Palize

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

6 kişilik

Kolay

~180 kcal

Bolu palize, buğday nişastasından ve şekeri kullanılmadan elde edilen parlak, hafif ve sütsüz bir yöresel tatlıdır.

Malzemeler

- 0.5 su bardağı Buğday nişastasından
- 1 su bardağı Toz şeker
- 5 su bardağı Su
- 1 su bardağı Soğuk su
- 1 çay kaşığı Tarçın

Yapılışı

1. Buğday nişastasından 1 su bardağı soğuk suyla pürüzsüz açın.
2. Tencerede 5 su bardağı su ve şekeri kaynatın.
3. Nişastalı karışımın kaynayan şekerli suya ince akıtararak ekleyin.
4. Kısık ateşte 8 dakika, karışım saydam ve parlak olana kadar sürekli karıştırın.
5. Palizeyi kaselere paylaştırdıktan sonra sıcaklığında 20 dakika ılıttırın.
6. Buzdolabında en az 1 saat soğutun, tarçınla servis edin.

PÜF NOKTASI

Nişastayı soğuk suyla tamamen açmak tatlının topaklanmadan saydamlaşmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk kaselerde, üstüne tarçın veya ince ceviz serperek servis edin.

Alerjenler

Gluten