

# Hatay Paluzesi

Toplam 20 dk

Hazırlık · Pişirme 12 dk

6 kişilik

Kolay

~146 kcal

Açılış 1/10

Hatay paluzesi, nişasta ve üzüm suyu ya da pekmeze bağlanan, serin yenilen parlak dokulu hafif bir Doğu Akdeniz tatlısıdır.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Üzüm suyu
- 4 yemek kaşığı Nişasta
- 2 yemek kaşığı Toz şeker

## Yapılış

1. Nişastayı 1 su bardağı üzüm suyuyla açın.
2. Kalan üzüm suyu ve şekerini ekleyin.
3. Nişastalı karışımı paluzeyi koyulaştırarak soğutun.

### PÜF NOKTASI

Nişastayı önce 1 bardak soğuk sıvıyla açmak topaklanmayı büyük ölçüde engeller.

### SERVİS ÖNERİSİ

Kaselerde soğutup servis edin.