

# Paluze

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Kolay

~154 kcal

Açılış 11/10

Paluze, nişasta ve üzüm pekmeziyle hazırlanan parlak kıvamında özellikle kışın yapılına hafif bir kaşık tatlısıdır.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Üzüm pekmezi
- 4 yemek kaşığı Nişasta
- 3 su bardağı Su

## Yapılış

1. Nişastayı su bardağıyla açın.
2. Pekmez ve kalan suyu tencerede ısıtın.
3. Nişastalı karışımı ekleyip paluzeyi koyulaşana kadar pişirin.
4. Tatlıyı kaselelere paylaşarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Nişastayı soğuk suyla açmak tatlın pürüzsüz bağlanmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kaselere paylaşarak soğuk servis edin.