



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Les recettes de cuisines

Paluze Aux Raisin

Üzümlü Paluze



1 litre de jus de raisin
1 tasse d'eau
1 tasse de sucre granulé
1 tasse d'Amidon de blé
La moitié de zeste de citron
25 raisins noirs
Pour la surface:
2 cuillères à soupe de noix

- # Mettez dans une casserole, du jus de raisin frais, de l'eau fraîche, du sucre et de l'amidon. Mélangez.
- # Placez la casserole à moyenne température puis mélangez régulièrement.
- # Rajoutez du zeste de citron, juste avant de retirer du feu. Puis rajoutez des raisins dénoyautés.
- # Mouillez 4 bols, puis partagez les paluzes.
- # Placez au réfrigérateur, puis laissez reposer pendant 3 heures.
- # Tournez sur une assiette de dessert. Laissez des noix concassées grossièrement.

N-B; Ce dessert appartient la cuisine Ottomane.