



## Paluze con Uva

Üzümlü Paluze



1 lt succo di uva  
1 bicchierino d'acqua  
1 bicchierino di zucchero  
1 bicchiere amido di grano  
Mezzo sbucia grattugiato di limone  
25 uve nere  
Per la sopra;  
2 cucchiai di nocciole

- # Nella pentola si mettono succo di uva l'acqua zucchero ed amido si miscelano.
- # Pentola si inserisce sul fuoco medio e si cucina come miscelare finché diventa buco per buco.
- # Si aggiunge buccia di limone grattugiato subito prima di levare dal fuoco. Dopo si aggiungono le uve.
- # Poi si bagna bene quattro tazze. Dentro si condivide la miscelata preparata.
- # Si inserisce nel frigo e si lascia per 3 ore.
- # Dopo 3 ore si inverte nel piatto di dolce alla sopra si pizzica nocciole pestato.

Nota: Questa è una ricetta della cucina di Impero Ottomano.