

# Pepeçura Muhallebisi

Toplam 24 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 14 dk

6 kişilik

Kolay

~208 kcal

Açılış 2/10

Trabzon usulü pepeçura muhallebisi, siyah üzüm suyunu sütlü tabanla buluşturarak meyvemsi, ipeksi ve hafif buruk bir tatlıya dönüşür.

## Malzemeler

- 2 su bardağı siyah üzüm suyu
- 2 su bardağı süt
- 3 yemek kaşığı mısır nişastası
- 0.5 su bardağı şeker

## Yapılış

1. Siyah üzüm suyu, süt ve şekeri tencerede bir araya getirin.
2. Mısır nişastasını birkaç kaşık suyla karıştırarak ekleyin.
3. Muhallebiyi orta ateşte 7-8 dakika koyulaşana kadar pişirin.
4. Kaselelere paylaşırken sıcakken bekletin.
5. Tatlıyı tamamen soğuyunca servis edin.

### PÜF NOKTASI

Üzüm suyunu süzmek tatlıya parlak bir doku sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Muhallebiyi soğuk sunun, üstüne fıstık tozu serpin.

## Alerjenler

Süt