

Pepeçura Peltesi

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Kolay

~128 kcal

Açılış 11/10

Rize pepeçura peltesi, siyah üzüm suyunu mısır unuyla koyulaştırılarak mor renkli, serin ve hafif ekşi bir Karadeniz tatlısıdır.

Malzemeler

- 3 su bardağı Karadeniz üzüm suyu
- 4 yemek kaşığı mısır unu
- 1 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı şeker

Yapılışı

1. Üzüm suyunu süzüp tencereye alın.
2. Bağlayıcı malzemeyi ekleyip topak kalmayana kadar çırpın.
3. Pelteleşene kadar 8-10 dakika pişirin.
4. Kaselere paylaşırken sıcakta soğutun.
5. Serin servis edin.

PÜF NOKTASI

Karşılıklı çırpmalı peltenin pürüzsüz kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Peltesi soğuk verin, üstüne üzüm taneleri serpip kaselerde sunun.