

# Pepeçura

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~160 kcal

Açılış 11/10

Rize'nin kokulu üzüm tatlısı Pepeçura, nişastayla koyulaşan mor ve ferah bir pelte verir.

## Malzemeler

- 1 litre Kokulu üzüm suyu
- 5 yemek kaşığı Mısır nişastası
- 100 gr Şeker
- 1 yemek kaşığı Pirinç unu

## Yapılış

1. Üzüm suyu, şeker, nişasta ve pirinç ununu tencereye alın.
2. Orta ateşte 15-20 dakika karıştırarak pişirin.
3. Kaselelere paylaşarak servis yapın.

### PÜF NOKTASI

Üzüm suyunu sürekli çirpmak nişastanın pütürlü bağlanmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pepeçurayı soğuk verin, üstüne ceviz serpip küçük kaselelerde sunun.