

Rize Pepeçura

Toplam 30 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Kolay

~190 kcal

Açılış 11/10

Pepeçura, kokulu siyah üzüm suyunu mısır unu ve nişastayla koyulaştırarak soğuk servis edilen Karadeniz tatlısıdır.

Malzemeler

- 1 kg Kokulu siyah üzüm
- 2 su bardağı Su
- 3 yemek kaşığı Mısır unu
- 2 yemek kaşığı Buğday nişastas1
- 0.5 su bardağı Toz şeker
- 3 yemek kaşığı Fındık yağı

Yapılış

- Üzümleri yıkayıp suyuyla tencereye alın.
- Üzümleri 10 dakika çatlayıp suyunu bırakana kadar kaynatın.
- Karşın süzgeçten geçirip üzüm suyunu tencereye alın.
- Mısır unu ve nişastayla soğuk üzüm suyuyla açın.
- Açılmış nişastayla tencereye ekleyip 5 dakika karıştırarak pişirin.
- Pepeçurayı kaselere paylaşarak 1 saat soğutun.
- Fındık yağıyla soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Üzüm suyunu süzmek kabuk tortusunu ayırmaya yardımcı olur ve pepeçurayı parlak mor bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk kaselerde, kavrulmuş fındık yağı veya taze üzümle servis edin.