

# Pepeçura Muhallebisi

Toplam 59 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 nişastası
- 0.5 su bardağı şeker

## Yapılış

- Nişastayı üzüm suyuyla pürüzsüz açılıp paklanmasını.
- Süt ve şekeri tencereye ekleyip karıştırın.
- Muhallebiyi 10 dakika kısık ısıda koyulaştırın.
- Kaselere paylaşırken üstünü kaşıkla düzeltin.
- Tatlıyı 35 dakika soğutun, üzüm aroması belirgin kalsın.

### PÜF NOKTASI

Üzüm suyunu süzmek tatlıya parlak bir doku sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Muhallebiyi soğuk sunun, üstüne fıstık tozu serpin.

## Alerjenler

Süt