

Pepeçura Peltesi

Toplam 58 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 tencereye alıp mısır ununu eleyin.
2. Mısır unu ve şekeri soğukken çirpüpütür kalmasını sağlayın.
3. Karışımı 12 dakika kısık ateşte koyulaştırın.
4. Pelteleri kaselere alıp 30 dakika soğutun.
5. Serviste fırında kızartın, yüzey nemliyken tutunsun.

PÜF NOKTASI

Karışımı sürekli çirperek peltelerin pürüzsüz kalmasını sağlayın.

SERVIS ÖNERİSİ

Peltesi soğuk verin, üstüne üzüm taneleri serpip kaselerde sunun.

Alerjenler

Kuruyemiş