

Pepeçura

Toplam 75 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 nişasta
- 100 gr Şeker
- 1 yemek kaşığı Pirinç unu

Yapılış

1. Üzüm suyu, şeker, nişasta ve pirinç ununu tencereye alın.
2. Karıştırılırken çirpnişasta topaklanmasını önleyin.
3. Orta ateşte 18 dakika karıştırılarak pişirin.
4. Pepeçurayı kaselere paylaşarak püzesini düzeltin.
5. En az 40 dakika soğutun, pelte kıvamına ulaşsın.

PÜF NOKTASI

Üzüm suyunu sürekli çirpmaknişastanın pütürlü bağlanmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Pepeçurayı soğuk verin, üstüne ceviz serpip küçük kaselerde sunun.