PEPEÇURA

https://carrefoursa.com

1 kg Antep karası üzüm
3 su bardağı su
1 su bardağı toz şeker
4 yemek kaşığı mısır nişastası
½ çay bardağı mısır unu

Üzümleri yıkayın ve saplarından ayırın. Derin bir tencereye üzümleri alın. Üzerine toz şeker ve suyu ilave edip kısık ateşte üzümler eriyene kadar pişirin. Ardından bir süzgeç yardımıyla üzümleri ezerek süzün. Süzdüğünüz şekerli üzüm suyundan 2 su bardağı alıp başka bir tencereye aktarın. İçerisine mısır nişastasını ve mısır ununu ilave edin. Çırpma teli kullanarak iyice karıştırın. Kalan suyu da azar azar ilave ederek karıştırmaya devam edin. Muhallebi kıvamı aldığında servis kaselerine paylaştırın. Oda ısısına geldikten sonra buzdolabında soğutun. Tabağa ters çevirerek üzüm taneleriyle süsledikten sonra servis yapın.



Fotoğraf "mevsim" tarafından gönderildi. 09.03.2020

© lezzetler.com tarif no:137655 • adı:Pepeçura • gönderen:donanım • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:56