



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PEPEÇURA

1 kilogram siyah kokulu üzüm
1,5 su bardağı şeker
Yarım çay bardağı nişasta
Yarım çay bardağı mısır unu
6 su bardağı su

Üzümleri yıkayın ve şekeri üzerine koyup kaynatın. Daha sonra ocaktan alıp tel bir süzgeçten geçirip 1 litre kadar üzüm suyu hazırlayın. 4 su bardağı suyu bir tencereye koyun diğer 2 bardağında mısır unu ve nişastayı karıştırıp içine dökün. Bir 10 dakika karıştırıp kaynatın ve muhallebi kıvamına geldiğinde kâselere dökün. Soğuk servis edin.

