



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEPEÇURA

1 kilogram siyah üzüm
6 su bardağı su
2 su bardağı toz şeker
Yarım çay bardağı nişasta
Yarım çay bardağı mısır unu
Süslemek için:
Hindistancevizi
6 adet ceviz

Üzümü su ile beraber tencereye koyup şekeri de ekleyin. Şeker eriyip üzüm yumuşayana dek kaynatın. Ara ara karıştırın. Üzümler yumuşayınca tencereyi ocaktan alın. Süzgeci büyükçe bir kaseğin üzerine koyun ve şerbetli üzümü süzgeçten süzün. Süzgecin içinde kalan üzümleri bir kaşık yardımıyla ezerek tüm suyunun süzgeçten geçmesini sağlayın.

Ortaya çıkan üzüm suyundan 2 su bardağı alıp ayrı bir tencerenin içine koyun ve çırpma teli ile tenceredeki üzüm suyunu karıştırarak içine nişasta ve mısır ununu ekleyin. Çırpma teliyle karıştırmaya başlayın. Çırpma işlemine devam ederek azar azar geri kalan üzüm suyunu da ilave edin. Karışımı kıvam alana dek karıştırarak pişirin.

Kıvam alan pepeçurayı kaselere paylaşın. Ilınana kadar dışarıda bekletin. Ilındıktan sonra buzdolabına koyup soğutun. Servis öncesi üzerini istediğiniz gibi süsleyebilirsiniz.

