



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEPEÇURA

<https://www.droetker.com.tr>

1,5 kg kokulu siyah üzüm
4 su bardağı su
3 yemek kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası
4 yemek kaşığı mısır unu
0,5 su bardağı su
Üzeri için:
0,5 su bardağı fındık kırığı

Üzümleri ayıklayıp iyice yıkayın. Derin bir tencereye alıp üzerine 4 su bardağı suyu ekleyin ve orta ateşte pişirin. Kaynama başladıktan sonra ocağı kısın, yaklaşık 10-15 dakika daha kaynatın. Derin bir tencerenin üzerine süzgeç koyun, kaynattığınız üzümleri ocaktan alıp bekletmeden süzgece boşaltın. Süzgeçteki üzümleri sadece kabuklar kalıncaya kadar kaşık ile ezerek geçirin.

Toz şeker, mısır nişastası ve mısır ununu bir kaseye alın ve kaşık ile iyice karıştırın. Üzerine yarım su bardağı suyu ilave edin ve iyice karıştırın. Karıştırarak yavaşça tenceredeki üzüm suyuna ilave edin. Orta ateşte arada karıştırarak pişirmeye başlayın. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve 5 dakika daha arada karıştırarak pişirin. Süre sonunda ocaktan alın ve kaselere paylaşın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin. Üzerlerine fındık kırığı serpin ve servis yapın.

