



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEPEÇURA

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

1 kg siyah kokulu üzüm (isabella)
5 su bardağı su
1 su bardağı toz şeker
Yarım çay bardağı mısır nişastası
Yarım çay bardağı mısır unu

Öncelikle siyah üzümü saplarından ayıklayıp, iyice yıkayın. Suyla birlikte bir tencerede kaynatın. Toz şeker ekleyip 5 dakika daha kaynatın. Yumuşayan üzüm suyunu tel süzgeçten geçirin. Süzgeçte kalan üzümleri spatula yardımıyla bastırarak suyunu çıkarın. Üzüm suyundan 2 su bardağı ayırıp nişasta ve mısır unuyla birlikte iyice karıştırın. Pürüzsüz hale getirin. Kalan üzüm suyunu tencereye alın. Üzerine nişastalı suyu azar azar ekleyip sürekli karıştırarak pişirin. Yavaş yavaş kıvam almaya başlayacaktır. Küçük kaselere veya güveç kaplarına sıcak olarak paylaşın. Oda sıcaklığına gelince, buzdolabında iyice soğutup, ceviz veya üzümle süsleyerek servis edebilirsiniz.

