



PEPEÇURA (RİZE)

Rize İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

3 kilo siyah kokulu üzüm
1 su bardağı mısır unu
Tuz
1 kaşık buğday unu

Üzümler ezilir, şırası alınır. Gerekirse üzümlerin posası az bir suda pişirilerek posada kalan öz de alınmış olur. Bir kazana koyduğunuz ve kaynar hale getirdiğiniz üzüm suyuna un, yavaş, yavaş yedirilir, gerekirse şeker ilave edilir. Muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Kaselelere boşaltılarak soğuk servis yapılır.

Not: Pepeçura, pekmez için hazırlanan şıradan bir miktar ayrılarak da yapılabilir.

