



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİYAH ÜZÜM GUYMAĞI

2 kg siyah üzüm
300 gram tozşeker
250 gram mısır unu
2 litre su
100 gram çekilmiş ceviz içi
100 gram çekilmiş fındık içi
20 gram hindistancevizi

Siyah üzümleri iyice yıkayıp derin bir tencereye alın. Üzerine tozşekeri ve biraz su gezdirin. Suyu ekleyip kısık ateşte bir buçuk saat kadar kaynatın. Su azaldığında bir miktar su ekleyebilirsiniz. Kaynama işlemi bittikten sonra karışımı blenderden geçirin. Tekrar tencereye alıp, bir çırpma teli yardımı ile mısır ununu ekleyip karıştırın. 5-10 dakika daha kaynatın. Bu arada sürekli karıştırarak, dibinin tutmamasına dikkat edin. İkinci defa kaynattıktan sonra süzgeçten geçirin. Servis yapacağınız kupa'lara paylaşın. Tatlılar ılıdıktan sonra, birkaç saat buzdolabında bekletin. Üzerini ceviz, fındık ve hindistancevizi ile süsleyip servis yapın.

