



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİYAH ÜZÜM MUHALLEBİSİ

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

1 kg siyah üzüm
125 g mısır nişastası
1 lt su
500 ml süt
100 g file fındık
Siyah üzüm

Yıkayıp, saplarını ayıkladığınız üzümleri büyük bir tencereye alın. Şeker ve suyu ekleyerek kısık ateşte, yaklaşık 1 saat kaynatın. Pişen karışımı blenderdan geçirip tel süzgeçten geçirerek süzün. Yeniden tencereye aktarıp mısır nişastasını ve sütü ilave edin. Tel çırpıcı yardımıyla hızlıca karıştırarak, 5-10 dakika daha pişirin. Kuplara paylaştırıp buzdolabında soğutun, üzerini file fındık ve üzüm taneleri ile süsleyerek servis yapın.

