

Pepeçura Tatlısı (Rize)

Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Süre Notu: 30 dakika hazırlık ve pişirmedir; buzdolabında en az 2 saat soğutma eklenir. İlk sıcaklığın çıkması ayrıca beklendiğinden kesin toplam süre kaba göre değişir.

Malzemeler:

- 1 kg kokulu siyah üzüm (İzabella veya Karadeniz üzümleri)
- 1 su bardağı toz şeker
- 4 su bardağı su
- 4 yemek kaşığı mısır nişastası
- 1 çay kaşığı tarçın (isteğe bağlı)

Ön Hazırlık:

Pepeçura için üzümleri saplarından ayırıp yıkayın. Toplam 4 bardak suyun az bir bölümünü nişastayı açmak için soğuk olarak ayırın; üzüm posasını ezmeden süzebileceğiniz bir süzgeç hazırlayın.

Servis Önerisi:

Tatlıyı kaselerde buzdolabında en az 2 saat soğutun. Tarçın kullanmak isterseniz servis sırasında ekleyin.

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Üzümleri Haşlayın:

- Üzümleri saplarından ayırın ve bol suyla yıkayın.
- Tencereye üzümleri ve nişasta için ayırdığınız bölüm dışındaki suyu ekleyerek kaynamaya bırakın.
- Üzümler yumuşayınca bir süzgeçten geçirerek posasını ayırın.

2. Şeker ve Nişastayı Ekleyin:

- Süzülen üzüm suyunu tekrar tencereye alın.
- Şekeri ekleyip karıştırın ve kısık ateşte kaynamaya bırakın.

- Ayrı bir kapta mısır nişastasını başlangıçta ayırdığınız soğuk suyla açın ve üzüm suyuna yavaşça ekleyerek sürekli karıştırın.

3. Kıvam Alana Kadar Pişirin:

- Karışımı sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirin (yaklaşık 10 dakika).
- Kaynadığında ocaktan alın.

4. Servis:

- Pepeçurayı kaselere paylaştırın.
- İlk sıcaklığı çıktıktan sonra buzdolabında en az 2 saat soğutun. Tarçın kullanacaksanız servis sırasında serpin.
- Soğuk servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Nişasta karışımı pürüzsüz olmalı; tencerede sürekli karıştırıldığında tatlı kaşığı kaplayan kıvama gelmelidir. Soğudukça koyulaşacağı için ilk denemede nişastayı artırmayın.

Kiraz'ın Mutfağı