



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Pepeçura Tatlısı (Rize)



Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

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)

Yapılışı:

1. Üzümleri Haşlayın:

- Üzümleri saplarından ayırın ve bol suyla yıkayın.
- Tencereye üzümleri ve 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 az miktarda 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 paylaşın.
- Üzerine tarçın serpererek buzdolabında **en az 2 saat soğumaya bırakın**.
- Soğuk servis edin.



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

>> **İpucu: Tatlıyı daha yoğun bir kıvamda seviyorsanız nişasta miktarını biraz artırabilirsiniz.** Ayrıca, üzerine fındık kırıkları serperek servis edebilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfağı