



Pepeçura - Termoni

Ekşai, termoni, pepeçura olmak üzere farklı çeşitleri bulunan ve farklı tariflerle uygulanan bir Doğu Karadeniz tatlısıdır.

830 MI Üzüm Suyu

170 MI Su

100 G Toz Şeker

1 G Tuz

40 G Buğday Unu

15 G Mısır Unu

110 MI Su (Unları Açmak İçin)

110 G Haşlanmış Barbunya

25 G Haşlanmış Mısır

Üzüm suyu ve suyu tencereye alın ısınırken toz şekeri ilave edin, kaynatın.

Buğday unu ve mısır ununu karıştırıp suyla açın ve sürekli karıştırarak diğer karışıma ilave edin. Yaklaşık 3 dakika kaynattıktan sonra barbunya ve mısırı ilave edin, bir taşım kaynatıp ocaktan alın ve bir kepçe yardımıyla servis kaselerine alın.

Sıcak tüketmek isteyenler için pepeçura hazır, soğuk tüketmek için oda sıcaklığına indirdikten sonra buzdolabında minimum 4 saat dinlendirilmelidir.

Kırık fındık ile servis edebilirsiniz.