



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ AŞURE

- 1 paket Pakmaya Aşure
- 750 ml su
- 1 adet elma (tercihen Amasya elması)
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 küçük kase dondurulmuş vişne

Suyu bir tencereye aktarın. Pakmaya Aşure'nin tamamını da tencereye dökün.

Orta ateşte, sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ateşi kısın ve tencerenin kapağını kapatmadan 20 dakika boyunca pişirmeye devam edin.

Aşureyi ocaktan alın, ılınınca küp doğranıp tarçınla tatlandırılmış elmayı ve vişne tanelerini ilave edin.

Aşureyi isterseniz ılık ılık buzdolabında birkaç saat beklettikten sonra soğuk servis yapın.

