



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ VE PORTAKALLI SÜZME AŞURE (DİYET)

Malzemeler:

1 su bardağı aşurelik buğday

1,5 su bardağı toz şeker

Yarım su bardağı vişne suyu

Yarım su bardağı portakal suyu ve portakal kabuğu rendesi

Yarım su bardağı süt

15 tatlı kaşığı mısır nişastası (Her bir meyve suyu ve süt için yarım tatlı kaşığı nişasta kullanın.)

Üzeri için hindistancevizi fındık v.b.

Hazırlanışı:

Bir gece önceden buğdayı ayıklayıp yıkayın. Kullanacağınız derin bir tencerede bol suyla 5 dakika kadar kaynatıp ertesi gün kullanmak üzere bırakın. Bir gün sonra buğdayı iyice pişene kadar kaynatın. Süzgeçten geçirin veya rondoda iyice ezilmesini sağlayın. Şekerini ilave edin. Kısık ateşte bir müddet daha pişirin. Ateşten almadan önce aşurenin 3 renkli olması için 3 eşit miktarda tencerelere paylaştırın. Yarım bardak vişne suyunun içine yarım tatlı kaşığı nişasta, yarım bardak portakal suyunun içine yarım tatlı kaşığı nişasta ve yarım bardak sütün içine yarım bardak nişastayı koyup, sıvıların içinde iyice ezin. Her birini tencereye ayrı ayrı ilave edin. Top top olmamasına dikkat ederek devamlı karıştırın. Aşurenin kıvamına dikkat edin. Gerekirse sıcak su ilavesi yapın. Aşureniz uygun kıvamı bulunca ateşten alın, Kaselere bölüp, üzerini süsledikten sonra servise sunun.