



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYSERİ AŞURESİ

10 bardak süt  
4 kahve fincanı un  
2 bardak toz şeker  
1 yemek kaşığı tereyağı  
2 adet damla sakızı  
Üstünü süslemek için:  
1 tatlı kaşığı tarçın  
1 çay bardağı nar

Kuş üzümünü ılık suda bekletin. 3-4 dakika haşlayıp süzün. Damla sakızlarını havanda dövün.

Tencerede tereyağını eritip içine un atın, 3-4 dakika karıştırın. Şeker, süt ve damla sakızlarını ilave edip hızlı hızlı karıştırarak çok koyu olmayan bir muhallebi pişirin. Muhallebi kaynamaya başlayınca un kokusunun gitmesi için 10 dakika yine karıştırarak pişirin.

Muhallebiyi büyük bir cam kaseye alın, mikserle 20 dakika çırpın. Soğumuş muhallebiyi kaselere paylaşın. Nar ve tarçınla süsledikten sonra servis yapabilirsiniz.

