



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE NASIL SÜSLENİR?

Aşure, lezzeti kadar görselliğiyle de dikkat çeken bir tatlıdır. Bu püf noktalarını dikkate alarak tam kıvamında bir aşure elde edebilirsiniz. Aşurenizin hem lezzetli hem de görsel olarak güzel olması için özenle hazırlamanız önemlidir. Tarçın aşurenin lezzetini artırıp güzel bir aroma vereceğinden üzerine de hafifçe serpebilirsiniz. Nar taneleri, aşurenin rengini ve görünümünü daha çekici hâle getireceğinden üzerine koyabilirsiniz. Çeşitli kuruyemişlerle tatlıya hem çeşitlilik katabilir hem de süsleme yapabilirsiniz. Tatlıyı hazırladıktan sonra ince kıyılmış fındık, badem ya da ceviz kullanarak mükemmel bir görüntü sağlayabilirsiniz. Bu sayede lezzetin yanında görsel bir şölen de oluşturabilirsiniz.

Aşure üzerine rendelenmiş veya toz hâlinde hindistancevizi serpmek, hoş bir görünüm kazandırabilir. Ayrıca parçalanmış güllaç yaprağı da kullanabilirsiniz. Güllaç yaprağı, tatlıya farklı bir dokunuş katar.

Renkli şekerlemelerle de bu işlemi yapabilirsiniz. Küçük renkli şekerlemeleri şekil vererek dönebilirsiniz.

Karışıma taze meyveler ekleyerek renkli ve sağlıklı bir süsleme tercih edebilirsiniz. Dilimlenmiş muz, çilek ve kivi gibi meyveler bu seçimler arasında yer alabilir.

Karışımı süslerken farklı renkler, dokular ve lezzetlerle aşureyi zenginleştirebilirsiniz. Unutmayın, görünüşü güzel olan bir tatlı, tadının yanında sunumuyla da dikkat çekecektir.

Özenle yaptığınız tatlının sunumu için şık kâseler tercih edebilirsiniz. Aşure kâseleri, genellikle seramik veya cam malzemeden yapılmıştır ve özel olarak bu tatlının sunumuna uygun tasarımlara sahip olabilirler.

Kâseler genellikle geniş ve yuvarlak bir yapıya sahiptir. Bu sayede karışımı kolayca servis edebilir ve misafirlerinize görsel bir ziyafet sunabilirsiniz. Söz konusu kâseler çeşitli desenlerle süslenmiş veya sade bir şekilde tasarlanmış olabilir. Tatlı kaselerini servis ederken farklı malzemeler kullanarak özgün sunumlar elde edebilirsiniz. Sunumlarda toz Antep fıstığı ve tarçın çubuk da kullanılabilir.

