



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

750 ml (3,5 su bardağı) suyu bir tencereye dökün ve üzerine aşure paketinin tamamını boşaltın. Orta ateşte devamlı karıştırarak pişirin. Tencere içinde kaynama hareketini gördüğünüzde ocağı kısın ve tencere kapağını kapanmadan 20 dakika daha pişirmeye devam edin. Süre sonunda ocaktan alın ve arada karıştırarak 5 dakika kadar soğutun. (Arzuyla göre tencere içine bir miktar gülsuyu ekleyebilirsiniz.) Homojen tane dağılımı sağlayacak şekilde karıştırarak servis kaselerine boşaltın. Oda sıcaklığına gelince üst süsleme yapın ve arzuya göre ılık veya buzdolabında soğuttuktan sonra servis yapın.

Not: Üst süslemeyi tarçın, ceviz, badem, fındık kırığı, kuş üzümü, kavrulmuş susam, çam fıstığı, nar taneleri veya meyve şekerlemesi kullanarak yapabilirsiniz. Daha farklı lezzette aşure istiyorsanız, 3 bardak su ve yarım bardak süt ile pişirebilirsiniz. Aşureyi daha sulu kıvamda seviyorsanız, 3,5 su bardağı su ile hazırlayın ancak kaynatma süresince tencere kapağını kapalı tutun.



Fotoğraf "bıdık bey" tarafından gönderildi. 04.09.2020