



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AŞURE

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 litre süt
- 4 yemek kaşığı nişasta
- 2 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 paket vanilya
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 kase iri çekilmiş fındık
- 5 tane kuru kayısı (küçük doğranmış)
- 5 tane hurma (çekirdekleri çıkarılıp küçük doğranmış)
- 5 tane kuru incir (küçük doğranmış)
- Fındık, fıstık, nar ve ceviz

Bir tencereye sütü ekleyin ve orta ateşte ısıtmaya başlayın. Süt ısınırken nişasta, un ve toz şekeri ekleyin. Sürekli karıştırarak karışımın topaklanmasını önleyin. Karışım kaynamaya başladığında, ocak sıcaklığını biraz düşürün ve koyulaşana kadar sürekli karıştırarak pişirin. Karışım koyulaştığında, tereyağını ve vanilyayı ekleyin. İyice karıştırarak tereyağının erimesini sağlayın. Kuru kayısı, hurma ve kuru inciri küçük parçalar halinde doğrayın. Meyveleri karışıma ekleyin ve iyice karıştırın. Hazırladığınız sütlü karışımı kaselelere paylaşın. Üzerini fındık, fıstık, nar ve cevizden istediğiniz malzemelerle süsleyin.

