



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

Malzemeler

100 gr. kuru fasulye

100 gr. nohut

100 gr. buğday

75 gr. kuru kayısı

75 gr. incir

50 gr. kuru üzüm

165 gr. toz şeker

700 ml. su

1 gr. tarçın

10 gr. mısır nişastası

Üstü için:

1 avuç nar tanesi

1 avuç kavrulmuş badem

Şam fıstığı, fındık

Hazırlanışı:

Aşure malzemelerini 1 gece önceden suda bekletin. Bütün malzemeyi NutriCook'a koyun ve kapağını kapatın. Akıllı kontrol saatini 15 dakikaya ayarlayın. 2. programı seçin. Buhar çıkışı gerçekleştiğinde ateşi kısın, böylece geri sayım başlamış olur. İşaret belirdiğinde ateşi kapatın ve program seçiciyi buhar konumuna getirin. Böylece düşük basınçta buharlı pişirme otomatik olarak başlar.

Piştirme işlemi tamamlandıktan sonra, NutriCook'un kapağını açın. Aşureyi servis kaselerine alın. Nar taneleri, kuruyemişler ve tarçın ile süsleyip servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 17.04.2024