AŞURE TATLISI

Serpil GÖKMEN

250 gr. Buğday (Aşurelik)
100 gr. Kuru fasulye
100 gr. Nohut
100 gr. Kuru üzüm
100 gr. İncir
50 gr. Ceviz içi
50 gr. İç fındık
70 gr. Nişasta
50 gr. Kuş üzümü
550-600 gr. Şeker
20 gr. Gülsuyu

Akşamdan ıslanmış olan nohut, kuru fasulye ve aşurelik buğdaylar temizlendikten sonra ayrı ayrı kaplarda haşlanır. Haşlanan malzemelerin suyu süzülür, buğday üzerine dökülür. Hep beraber iyice pişirilir. Bundan sonra şeker ve nişasta ilave edilir. Bundan sonra kuru üzüm, incir koyar biraz daha pişirilir. Nişasta ilave edilmeden evvela mutlaka sulandırılmalı ve ilave edildikten sonra iyice karıştırılmalıdır. Orta ateşte bir müddet pişirilir, kaynatıldıktan sonra kap hafif ateşe alınır. Bu karışım hafif ateşteyken diğer kalan garnitürlerde ilave edilir. Yani fındık, iç ceviz, kuş üzümü varsa narın sonra iyice karıştırılır ve ateşten alınarak, servis kaplarına konulur. Servis yapmak için bekletilir ve servis yapılır.

ML® Yanık için tıklayın



Fotoğraf "feris" tarafından gönderildi. 18.02.2021

© lezzetler.com tarif no:6914 • adı:Aşure Tatlısı • gönderen:gülbin • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:16