



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

AŞUREYİ SÜSLEMEK VE SERVİSE HAZIRLAMAK

Aşure, genellikle küçük boy tatlı kâselerinde servis edilir. Daha güzel bir görüntü için ayaklı kâselerde (kup) servis edilebilir. Süsleme bu kâseler üzerinde yapılır. Kâseye sıcak olarak konan aşurenin üzerine, toz tarçın serpilir. Dövmüş ceviz, fındık, fıstık, badem konur. İsteğe bağlı olarak, diğer kuruyemişler de dövmüş olarak ilave edilir. Ege bölgesinde çam fıstığı da süslemede kullanılır. Gül suyu içerisine konmadıysa, kâse üzerine birkaç damla serpilir. Karanfilde isteğe bağlı olarak kâsenin üzerine 2-3 tane konur. Hindistancevizi çok kullanılmamakla birlikte, değişik bir tat için ilave edilebilir.
