



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI AŞURE

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

1 poşet Dr. Oetker Aşure
4 su bardağı su
1 su bardağı küp şeklinde doğranmış ayva
Süslemek için:
0,5 çay bardağı susam
2 - 3 yemek kaşığı çam fıstığı
8 - 10 adet badem-bütün
1 çay bardağı ayıklanmış nar

4 su bardağı suyu tencereye boşaltın, üzerine aşure poşetini ve ayvaları ilave edin. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve tencere kapağını kapatmadan 20 dakika daha kaynatmaya devam edin. Ocaktan alıp 5 dakika soğutun ve kepçe ile kaselere paylaşın.

Susam ve çam fıstıklarını yağsız tavaya alıp kısık ateşte hafif pembeleşinceye kadar kavurun. Bademleri sıcak suda 15-20 dakika bekletip kabuklarını soyun ve enlemesine ikiye kesin. Aşureleri susam, nar, çam fıstığı ve badem ile süsleyip ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.

Aşureleri susam, ceviz ve nar ile süsleyin. Ilık veya soğuduktan sonra servis yapın.

