



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI AŞURE

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

Aşure için:

1 poşet Aşure

750 ml (3,5 su bardağı) su

Yarım elma

Süslemek için

1 su bardağı ceviz

1 çay bardağı susam

1 çay bardağı yaprak badem

1 çay bardağı fındık kırığı

1 çay bardağı ayıklanmış nar

1 tatlı kaşığı tarçın

Suyu tencereye boşaltın, üzerine aşure poşetini ilave edin. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve tencerenin kapağını kapatmadan 20 dakika daha kaynatmaya devam edin. Elmayı küçük küpler şeklinde doğrayın. Aşurenin kaynama süresinin sonunda ocağı kapatıp elmaları ekleyin ve karıştırın. 10-15 dakika soğutup malzemelerin eşit dağılmasına dikkat ederek kepçe yardımı ile servis tabaklarına alın. Ceviz ve susamları ayrı fırın tepsilerine alın. Önceden 170°C'ye ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Aşureleri ceviz, susam, badem, fındık kırığı, nar ve tarçın ile süsleyin. Ilık veya soğuduktan sonra servis yapın.

