



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI AŞURE

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

1 poşet Dr. Oetker Aşure
3,5 su bardağı su
0,5 adet 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 toz tarçın

Suyu tencereye boşaltın, üzerine aşure poşetini ilave edin. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve tencere kapağını kapatmadan 20 dakika daha kaynatmaya devam edin. Elmayı küçük küpler şeklinde doğrayın. Aşurenin kaynama süresinin sonunda ocağı kapatıp elmaları ekleyin ve karıştırın. 5 dakika soğutup kepçe ile kaselelere paylaşın. Ceviz ve susamları ayrı fırın tepsilerine alın. 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.

