



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ AŞURE

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

- 2 - 3 adet kırmızı erik
- 1 poşet Dr. Oetker Aşure
- 3,5 su bardağı su
- Süslemek için:
- 2 - 3 yemek kaşığı kırılmış Antep fıstığı
- 1 - 2 yemek kaşığı Hindistan cevizi rendesi
- 1 adet kırmızı erik

Erikleri iri küpler şeklinde kesin.

Suyu tencereye boşaltın, üzerine aşure poşetini ve erikleri ilave edin. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve tencere kapağını kapatmadan 20 dakika daha kaynatmaya devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak 5 dakika soğutun. Aşureyi kepçe ile kaselere paylaşın.

Eriği ince dilimler şeklinde kesin. Aşureleri antepfıstığı, hindistancevizi ve erik dilimleri ile süsleyin. Ilık veya soğuduktan sonra servis yapın.

