



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ AŞURE

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

Aşure için:

1 poşet Dr. Oetker Aşure

3,5 su bardağı su

6 - 7 yemek kaşığı üzüm pekmezi

1 çay bardağı ceviz

2 - 3 adet karanfil

Süslemek için:

İnce kırılmış ceviz

Öğütülmüş antepfıstığı

Susam

Ayıklanmış nar

Toz tarçın

Suyu bir tencereye alın ve üzerine aşure poşetini boşaltın. Ocağa alıp arada karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısıp 20 dakika daha pişirmeye devam edin. Kaynamanın son 5 dakikasında pekmezi ekleyin.

Ocaktan alıp 10-15 dakika soğutun, ceviz ve karanfili ekleyin. Keççe yardımı ile kaselelere alın.

Ceviz, antepfıstığı, susam, nar ve tarçın ile süsleyin. Ilık veya soğuduktan sonra servis yapın.

