



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

PRATİK VE HIZLI AŞURE

2 paket Duru Pratik Aşurelik Buğday
Yarım çay bardağı Duru Kameo Pirinç
1 Paket Duru Pratik Haşlanmış Nohut
1 Paket Duru Pratik Haşlanmış Kuru Fasulye
200 g kuru kayısı
200 g kuru üzüm
1 su bardağı fındık
3 lt su
2 su bardağı süt
3 su bardağı toz şeker
Çeyrek çay kaşığı tuz
Yarım çay bardağı karanfil suyu (1 tatlı kaşığı karanfili kaynatıp, suyu alınır)
Üzeri için:
25 g fındık
25 g kuş üzümü
100 g ceviz
1 adet nar
Tarçın

2 paket Duru Pratik Aşurelik Buğdayı geniş bir tencereye alın ve kıvamını alan kadar pişirin. Yumuşayan buğdaya Duru Pratik Haşlanmış Nohut, Duru Pratik Haşlanmış Fasulye, küçük doğranmış kayısı, kuru üzüm ve pirinci ekleyin ve 15 dk kadar kaynatın. Sıcak süt, şeker, tuz, fındık, karanfil suyu ekleyerek 15 dk daha kaynatın. Son olarak tek tek cam kaselere bölüştürün ve üzerini fındık ceviz fıstık kuş üzümü, kuru üzüm ve nar taneleri ile süsleyebilirsiniz.

Not: Pişme esnasında eğer su yetersiz kalırsa ilave yapabilirsiniz. Şeker miktarını zevkinize göre ayarlayabilirsiniz.

