



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARAY AŞURESİ

1 kg süt
1 su bardađı Őeker
4 yemek kaŐığı un (tepeleme)
100 gr çekirdeksiz kuru üzüm
3 yemek kaŐığı Hindistan cevizi
1 kutu krema (200 ml)
Süslemek için:
Ceviz, Dolmalık fıstık, Kuru Kayısı, KuŐ zm

Kuru üzümlerin saplarını ayıklayın, üzerine sıcak su ekleyerek ŐiŐmesini sağlayın.

Aynı Őekilde kayısıları da sıcak suda bekletin. (Tarifte zmn ve kayısının haŐlanması yazıyor ama ben gerek duymadım)

Bir tencereye Őeker ve unu alın, üzerine yavaŐ yavaŐ sütü ve Hindistan cevizini ekleyin.

Muhallebi kıvamına gelene kadar piŐirin. Tencereyi ateŐten almadan önce 1 kutu kremayı ekleyin, 1-2 dakika sonra ocaktan alın. Kuru zmleri ekleyin.

Tatlıyı kaselele boŐaltın. Üzerini kuru kayısı, ceviz, dolmalık fıstık ve kuŐ zm ile dilediğiniz Őekilde süsleyerek servis yapın.

