SARAY AŞURESİ

2 su bardağı aşurelik buğday
1 su bardağı kuru fasulye
1 su bardağı nohut (haşlanmış ve kabukları soyulmuş)
4 su bardağı toz şeker
10 adet kayısı
5 adet incir
1 su bardağı tuzsuz badem
1 su bardağı kuru üzüm
1 çay bardağı kuş üzümü
2 çorba kaşığı dolma fıstığı
4 çorba kaşığı nişasta
1 su bardağı gül suyu
SÜSLEMEK İÇİN
Nar, badem, antepfıstığı

Buğday, kuru fasulye ve nohutu geceden ayrı ayrı ıslatın. Ertesi gün nohutu ve fasulyeyi ayrı haşlayın ve süzün. Buğdayı büyük bir tencereye bol su ile koyun orta ateşte ara sıra üstten hafif karıştırarak buğdaylar çatlayana kadar pişirin. Kuru incir ve kayısıları ocakta ayrı ayrı bir iki dakika haşlayın. Süzün küp küp kesin buğdaydan dört beş kepçe alın robotta macun gibi olana kadar çekin daha sonra tencereye ekleyin. Tuzu, nohutu, fasulyeyi, şekeri, üzümü ilave edin. Tencereyi hafifçe sallayarak 20 dk. pişirin. Nişastayı gül suyu ile erittikten sonra tencereye aktarın. 5 dk. daha kaynatıp ocaktan alın. Kapağını kapatıp 30 dk. dinlendirin. Kaselere paylaştırın. Üzerini nar tanesi, badem, fıstık ile süsleyin. Servis yapın.

ML® Kolay Aşure için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:57791 • adı:Saray Aşuresi • gönderen:ruşeym • indirme tarihi:23.04.2024 - 13:36