



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ VE KAYISILI AŞURE

- 1 paket Pakmaya Aşure
- 3,5 su bardağı su
- 1 adet şeftali (olgun ve sert olandan)
- 2 adet kayısı (olgun ve sert olandan)
- 1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 1 tatlı kaşığı gül suyu

Pakmaya Aşure paketinin tamamını tencereye dökün. Suyu ilave edin. Orta ateşte, sürekli karıştırarak pişirin. Kaynayama başlayınca ateşi kısın ve arada bir karıştırarak 15 dakika daha pişirmeye devam edin. Aşure pişince ocaktan alın, kabuklarıyla birlikte küp şeklinde doğranmış meyveleri, yağsız olarak bir tavada rengi dönene kadar kavrulmuş dolmalık fıstıkları ve gül suyunu ilave edin. Karıştırdıktan sonra servis kaselerine paylaşın. Aşureyi ister ılık ister buzdolabında soğuttuktan sonra servis yapabilirsiniz.

