



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ AŞURE

- 2 su bardağı yarma
- 1 su bardağı nohut
- 1 su bardağı kurufasulye
- 1 çay bardağı kuru üzüm
- 8 adet kuru incir
- 1 çay bardağı badem
- 10 adet kuru kayısı
- 1 su bardağı süt
- 2 su bardağı toz şeker
- 8 su bardağı su

Yarma, nohut, kurufasulye, iç badem ayrı ayrı haşlanır. Haşlanan yarmanın yarısına süt eklenir robottan geçirerek bulamaç haline getirilir. Aşurenin pişeceği tencereye, yarma ve bulamaç halinde ki yarma, şeker, su konur. Kaynamaya başlayınca üzüm, ince doğranmış kayısı, incir eklenir. Üzüm şişmeye başlayınca badem, nohut ve kuru fasulye katılır. 15 dakika daha kaynatılır. Kaselelere konur. Üzerine arzu edilen yemiş ya da nar taneleri serpilebilir. Gülsuyu gezdirilebilir.

[ML® Aşure için tıklayın](#)



Fotoğraf "donanım" tarafından gönderildi. 14.10.2018