



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜZME SARAY AŞURESİ

800 mililitre su
300 gram aşurelik buğday
150 gram toz şeker
1 yemek kaşığı gülsuyu
5 gram misk
100 gram kuş üzümü
30 gram fındık içi
30 gram fıstık
30 gram badem

Buğdayı bir gece öncesinden bol su ile ıslatın.
Ertesi gün buğdayı iyice yıkayıp tencereye koyun ve üzerine suyu ilave edip kaynamaya bırakın.
Kaynayınca üzerinde biriken köpüğü alın ve buğdayların iyice pişmesini bekleyin.
Buğday iyice piştikten sonra süzgeçten geçirin.
Süzülmüş buğdayı tencere ile ocağa koyup içine kuş üzümü ve şeker ilave edip bir taşım daha kaynatın.
Misk ile gül suyunu ezip süzme aşurenin içine karıştırın.
Kaselere sıcak olarak aşureyi dökün ve üzerine badem, fındık ve fıstık serpererek süsleyin.
Soğuk olarak servis edin.

