



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Asan Aşura

Kolay Aşure



1 su stəkanı aşuralıq yarma
1 çay stəkanı portağal suyu
1,5 su stəkanı toz şəkər
10 Ədəd quru əncir
1 çorba qaşığı buğda nişastası
Yarım portağal qabığı rəndəsi
4 su stəkanı su

Yarmanın üzərinə keçəcək qədər su qoyular, yumşalana qədər qaynadılar. Quru əncirin üzərinə su qoyular, 15 dəqiqə sonra sudan alınar.
Qazana yarma, qalan sunuyla birlikdə atılar, üzərinə soyuq su, portağal suyu, kiçik doğranmış əncir, nişasta, toz şəkər, rəndələnilmiş portağal qabığı qoyular.
Qazan orta qızdırmalı ocağa qoyular, davamlı qarışdıraraq pudinqdən daha yumşaq bir bir vəziyyət sahəyə qədər bişirilər.
Kasalara paylaşırlar, soyuyunca xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Qaynadılan yarmanın yarısı robotdan keçirilərək püre halına gətirilib istifadə edilsə, nişasta istifadə etmədən daha konsistensiyalı bir nəticə əldə edilir.