



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Mutluluklar Diler

KOLAY AŞURE



1 su bardağı aşurelik yarma
1 çay bardağı portakal suyu
1,5 su bardağı toz şeker
10 adet kuru incir
1 çorba kaşığı buğday nişastası
Yarım portakal kabuğu rendesi
4 su bardağı su

Yarmanın üzerine geçecek kadar su konur, yumuşayana kadar haşlanır. Kuru incirin üzerine su konur, 15 dakika sonra sudan alınır.

Tencereye yarma, kalan suyuyla birlikte atılır, üzerine soğuk su, portakal suyu, küçük doğranmış incir, nişasta, toz şeker, rendelenmiş portakal kabuğu konur.

Tencere orta ateşli ocağa konur, sürekli karıştırarak muhallebiden daha cıvık bir kıvam alana kadar pişirilir.

Kaselelere paylaşılır, soğuyunca servise sunulur.

Not: Haşlanan yarmanın yarısı robottan geçirilerek püre haline getirilip kullanılırsa, nişasta kullanmadan daha kıvamlı bir sonuç elde edilir.