



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Asure

Aşure



1 vaso de trigo
1/3 vaso de alubias blancas,
1/3 vaso de garbanzo
1/3 vaso de almendras
1/3 vaso de nueces
1/3 vaso de avellanas
Fig 8-10, picada
1 taza de leche
1+1/2 vaso de azúcar granulada
1 cucharada de mantequilla
1/3 vaso de carne picada

- # Hierva el trigo, garbanzo, frijol blanco, almendra, nuez, avellana en distintas macetas. Cáscara de almendra, nuez y avellana después de la ebullición.
- # Ponga 10 vaso de agua en una olla, añadir la mitad de la de trigo, frijol y garbanzo blanco y cocinar un poco, luego agregar el azúcar en ella.
- # Añadir un poco de carne picada y fig hervido, carne picada cuando cocidos, añadir la almendra, avellana y nuez y cocinar un poco más.
- # Mezclar la otra mitad de trigo y 1 taza de leche por una batidora, y añadir en la olla.
- # Cocine bien todos los ingredientes por tiempo de agitación a lo largo del tiempo bajo el calor, pero ten cuidado de no dejar que los ingredientes pierden su forma. Cuando se cocido agregar la mantequilla y mezclar. Tomar de la estufa.
- # Poner el budín en tazones. Enfriar en el frigorífico. Adorne sin embargo que desee y servir.

Nota: Algunos otras recetas decir que usted puede agregar los albaricoques, el arroz y la granada.