



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Asure Facile

Kolay Aşure



1 tasse de yarma
1 tasse de jus d'orange
1,5 tasses de sucre granulé
10 morceaux de figes sèches
1 cuillère à soupe de fécule de maïs
½ zestes d'orange
4 tasses d'eau

- # Mettez de l'eau de façon à couvrir le yarma. Laissez bouillir jusqu'à qu'ils deviennent molles. Mettez de l'eau sur les figes sèches. Prenez de l'eau au bout de 15 minutes.
- # Jetez les yarma avec l'eau qui reste dans une casserole. Rajoutez de l'eau froide, du jus d'orange, des figes coupés finement, du fécule de maïs, du sucre granulé, et du zeste d'orange râpé.
- # Placez la casserole à moyenne température, laissez cuire en mélangeant régulièrement.
- # Séparez dans les bols puis servez quand ils refroidissent.

N-B; Si vous passez les yarma au robot, vous n'aurez pas besoin de rajouter du fécule de maïs et vous pouvez obtenir un résultat meilleur.