



Asure

Aşure



- 1 tasse de blé décortiqué pour asure
- 1 tasse à thé d'haricot sec
- 1 tasse à thé de pois chiches
- 1 tasse à thé d'amandes
- 1 tasse à thé de noix
- 1 tasse à thé de noisettes
- 8-10 figues hachées séchées
- 1 tasse de lait
- 1,5 tasse de sucre granulé
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 thé tasse de raisins secs

- # Laissez bouillir le blé, les pois chiches, les amandes et les amandes séparément. Épluchez les amandes, les noisettes et les noix après les avoir bouillis.
- # Mettez 10 tasses d'eau dans la casserole où vous allez cuire l'asure. Rajoutez la moitié du blé, les haricots secs et les pois chiches puis laissez cuire tous ensemble. Rajoutez du sucre.
- # Rajoutez du raisin bouilli légèrement et des figes. Quand les raisins sont cuites entièrement, rajoutez les amandes, les noix et les noisettes et laissez cuire encore un peu.
- # Pendant ce temps mélangez du lait avec du blé dans un mixer. Rajoutez au mélange.
- # Quand tous les ingrédients du asure sont cuits, rajoutez du beurre, mélangez et retirez du four à basse température.
- # Versez les asure dans les bols, laissez refroidir au réfrigérateur puis décorez selon votre volonté.

N-B: Selon certaines ressources, vous pouvez rajouter des abricots secs, du riz et de la grenade selon la saison.