



Ashura facile

Kolay Aşure



1 bicchiere di scissione
1 bicchierino succo d'arancia
1,5bicchieri di zucchero
10 fichi secchi
1 cucchiaio amido di grano
Mezzo sbucia d'arancia grattugiata
4 bicchieri d'acqua

- # Si mette l'acqua finchè supera la scissione e si bollisce finchè si morbidono . Poi sopra dei fichi secchi si mette l'acqua e si prende dall'acqua dopo quarto d'ora.
- # Nella pentola si mettono lascissione insieme con liqquido poi alla sopra l'acqua fredda, succo d'arancia, fichi tagliati amido, zucchero e sbucia d'arancia grattugiata.
- # Poi la penbtola si mette sul fuoco medio e si cucina finchè arriva alla coerenza di cremata.
- # Si condivide nelle tazze e si servirsi dopo aver freddata.

Nota: La metà della scissione se si fa passare dal robot allora non serve d'usare l'amido di grano anchecosì si può avera la miscelata omogena.