



Asure (cibo con tanti legumi)

Aşure



1 bicchiere di grano per asure
1 bicchierino di fagiolini
1 bicchiere di ceci
1 bicchiere di mandorle
1 bicchiere di noce
1 bicchierino di nocciole
8 - 10 fichi tagliati
1 bicchiere di latte
1,5 bicchieri di zucchero polverato
1 cucchiaio di burro
1 bicchierino di uva secca

Grano, ceci, fagiolino , mandorle, noce e pistacchi si boliscono seperatamente, poi dopo aversi bollito si sbucano le conchiglie di mandorle e noce.

S'aggiunge 10 bicchieri d'acque nella pentola da cucinare asure . Sopra s'aggiungono metà del grano, fagiolino e ceci. Questi si cucinano per un tempo insieme. S'aggiunge lo zucchero.

Sopra s'aggiungono uva e fico , dopo aversi cuzzinati bene uve e mandorle s'aggiungono nocciole e noce e poi si cucina ancora per un ' pò.

In questo momento si miscelano 1 bicchiere di latte con la metà del grano , così si avrà una miscelata e poi questa miscelata s'aggiunge dentro.

Dopo aversi cucinato tutti gli ingredineti di miscela s'aggiunge il burro. Si miscelano e poi si toglie dal fuoco medio.

Asure preparati si riempiscono nelle tazze e popi si inseriscono nello frigo. Così si raffredano nello frigo e poi se volendo si figurano le sopre e poi si servirsi.

Nota: Secondo le altre ricette nella ricetta d'asure si possono mettere le albicocche secche e riso secondo della stagione melagrana.