



## Облегченный вариант сладкого «Ашуре»

Kolay Aşure



1 стакан цельной пшеницы  
0,5 стакана апельсинового сока  
1,5 стакана сахара  
10 шт. сушеного инжира  
1 ст.л. пшеничного крахмала  
Цедра половины апельсина  
4 стакана воды

- # Залить пшеницу водой и варить пока станет мягкой. Инжир положить в воду и оставить на 15 минут.
- # В кастрюлю с пшеницей (оставшуюся воду не сливать), добавить холодную воду, апельсиновый сок, мелко порезанный инжир, крахмал, сахар и цедру апельсина.
- # Кастрюлю поставить на средний огонь и постоянно помешивая варить до состояния жидкого киселя.
- # Разлить в порционные чашечки, подавать остывшим.

Если половину сваренной пшеницы измельчить блендером в пюре, можно получить результат намного лучше чем используя крахмал.