



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

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.