



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

Ашуре Aşure



1 стакан пшеницы
Пол стакана фасоли
Пол стакана нута
Пол стакана миндальн. орехов
Пол стакана грец.орехов
Пол стакана фундука
8-10 сухих инжиров (мелко порезанных)
1 стакан молока
1,5 стакана сахара
1 стол.ложка слив.масла
Пол стакана изюма

- # Пшеницу, нут, фасоль, минд.орехи,грец.орехи,фундук сварить по отдельности. Минальные, грецкие орехи и фундук очистить от шелухи.
- # В кастрюлю налить 10стаканов воды, добавить половину порции пшеницы, фасоль, нут и продолжать варить на медленном огне, высыпать сахар.
- # Добавить немного отваренный изюм и инжир.Когда изюм свариться, бросить миндальные и грецкие орехи, фундук, поварить ещё.
- # Оставшуюся пшеницу и 1стакан молока измельчить в блендере.Это пюре долить в ашуре.
- # Когда все продукты сварятся,добавить слив.масло,снять с огня.
- # Разлить по глубоким серв. тарелкам, остудить в холодильнике, украсить.

В Ашуре можно добавлять курагу,рис,гранат.