



## 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. Минимальные, грецкие орехи и фундук очистить от щелухи.
- # 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 блендаре. 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.