AÞURE

Kategori : Sebzeli Yemekler
Yayýnlayan Admin 2010/2/6

MALZEMELER:
1- 2 su bardaðý aþurelik buðday
2- 1 su bardaðý nohut
3- 1 su bardaðý beyaz kuru fasulye
4- Diðer malzemelerin miktarlarý arzuya göre ilave edilir.Kayýsý,kuru üzüm, incir,þeker,tuz,karanfil,niþasta,kuþ üzümü,fýndýk, ceviz,tarçýn
YAPILIÞI: Buðday,nohut,fasulye,incir,kuru üzüm,kayýsý akþamdan ýslat.Ertesi gün ayrý ayrý tam yenecek kadar piþince bir tencerede birleþtir þekerini ,tuzunu damak tadýna göre ilave et.Kývamýný ayarlamak için iki kaþýk kadar niþastayý suda ezerek erit .Karýþtýra karýþtýra kaynamakta olan malzemeye ilave et. Karanfil parçalarýný ayrý bir cezvede kaynat,suyunu tencereye ilave et.tadýný ve kývamýný kontrol et.ocaðý söndür. Ilýklaþýnca kaselere koy. Tam servis yapacaðýn zaman üzerine kuþ üzümü,iri dövülmüþ ceviz –fýndýk karýþýmý ve tarçýn serperek süsle.
Not:arzuya göre pirinç, portakal kabuðu, süt, gülsuyu ilave edebilirsin.