



# Aşure Şekersiz

Her yıl yapmaktan, dağıtmaktan ve tüketmekten zevk aldığımız aşureyi şekersiz, taze meyve ve baharatlarla tatlandırarak denemeye ne dersiniz?

50 G Nohut

1 gece önceden;

50 G Fasülye

Nohut, fasülye ve tuzu üzerini geçecek kadar su ile ıslatın.

1 Fiske Tuz

Yarmayı üzerini geçecek kadar su ile ıslatın.

50 G Yarma

Kuru fasülye ve nohutu süzün, tencereye alın. Yarmayı süzün tencereye alın üzerine su ekleyin, orta ateşte fasülye pişene kadar kaynatın.

50 G Kinoa

50 G Karabuğday

1 Adet Portakal

Portakalları kesip suyunu sıkın. Kabukların içerisinden posayı çıkarın, kabukları önce şerit şerit sonra küp küp doğrayın. Bir tencereye alıp üzerini geçecek kadar su ve tuz ilave edip acısını çıkarmak için kaynatın.

2 Adet Elma

½ Ölçü Kuru Kayısı

Bu sırada elmaları soyup küp küp doğrayın. Kuru kayısıları küçük parçalara bölün ve kestaneleri küçük parçalara ayırın.

½ Ölçü Kuru Dut

½ Ölçü Kestane

½ Ölçü Gül Suyu

Nohutun pişip pişmediğini bir tanesinin tadına bakarak test edin. Piştikten sonra, kinoa ve karabuğdayı ilave edin. Bu aşamada su azalacaktır. Direk olarak oda sıcaklığındaki suyu aşureye ilave edebilirsiniz. 5 dakika daha pişirin ve portakal suyunu ilave edin. Kaynattığınız portakal kabuklarını süzüp

1 Adet Çubuk Tarçın

10-12 Adet Karanfil

Su (Alabildiğince - bu Tarif İçin Yaklaşık 2,5 Lt Su Kullanışmıştır)

[www.minonblog.com](http://www.minonblog.com)  
[www.instagram.com/minoncakes](http://www.instagram.com/minoncakes)

ilave edin. Elma, kuru kayısı, kuru dutu ilave edin. Bir tlbente veya bir demleme poetine tarçın ve karanfilleri koyun ve tat vermesi için tencereye atın. Gerekirse biraz daha su ilave edin ve zdeleşene kadar bir 10 dakika daha pişirin. Ocaktan almanıza 2-3 dakika kala gl suyu ve kestaneyi ilave edin. İstedığınız kıvama geldiğinde baharat torbasını aşureden çıkarın, tencereyi ocaktan alın ve aşureyi servis kaselerine alın.

Fıstık, fındık, badem, ceviz, toz tarçın ve kuş zm ile dilediğiniz gibi aşureyi dekore edin.