



Duru Pratik ile hızlı ve lezzetli aşure

Nesillerin iyi beslenmesine yönelik sağlıklı ürünler için çalışan Duru Bulgur, inovatif ürün grubu olan Duru Pratik lezzetlerinden oluşan lezzetli bir aşure tarifi hazırladı.

Birbirinden sağlıklı ürünleriyle Türk halkının büyük bir beğeniyle tercih ettiği Duru Bulgur, inovatif ürün grubu olan “Duru Pratik” ile hem sofralara renk katıyor hem de kısa sürede kolayca hazırlayabileceğiniz pratik lezzetler sunuyor. Aşure Günü için kolaylıkla hazırlanabilecek bir tarif hazırlayan Duru Pratik, aşureye katılabilecek; haşlanmış Buğday, Nohut ve Fasulye ile sofralara pratik çözümler sunuyor. Duru Bulgur’dan aşure gününe özel pratik aşure tarifi şu şekilde:

Malzemeler:

- 2 Paket Duru Pratik Haşlanmış Aşurelik Buğday
- Yarım çay bardağı Duru Kameo Pirinç
- 1 Paket Duru Pratik Haşlanmış Nohut
- 1 Paket Duru Pratik Haşlanmış Kuru Fasulye
- 200 g kuru kayısı
- 200 g kuru üzüm
- 1 su bardağı fındık
- 3 lt su
- 2 su bardağı süt
- 4 su bardağı toz şeker
- Çeyrek çay kaşığı tuz
- Yarım çay bardağı karanfil suyu (1 tatlı kaşığı karanfili kaynatıp, suyu alınır)

Üzeri için:

- 25 g fındık
- 25 g kuş üzümü
- 100 g ceviz
- 1 adet nar
- Tarçın

Hazırlanışı:

Duru Pratik Haşlanmış Aşurelik Buğdayı geniş bir tencereye alın ve 15 dakika pişirin. Yumuşayan buğdaya Duru Pratik Haşlanmış Nohut ve Fasulye, küçük doğranmış kayısı, kuru üzüm ve pirinci ekleyin ve 15 dakika kadar kaynatın. Sıcak süt, şeker, tuz, fındık, karanfil suyu ekleyerek 15 dakika daha kaynatın. Son olarak tek tek cam kaselere bölüştürün ve üzerini fındık ceviz fıstık kuş üzümü, kuru üzüm ve nar taneleri ile süsleyebilirsiniz.

Not: Pişme esnasında eğer su yetersiz kalırsa ilave yapabilirsiniz. Şeker miktarını zevkinize göre ayarlayabilirsiniz.