



1 saatte lezzetli ve pratik aşure yapmak ister misiniz?

Türkiye’de bulguru ve bakliyatı sofralara en lezzetli sağlıklı haliyle kazandırmayı hedefleyen Duru Bulgur, Aşure günü için ‘pratik’ bir çözüm öneriyor.

Bolluk, bereket ve dayanışmanın simgesi olan Aşure günü için hazırlıklar başladı. Bilindiği gibi kuru baklagiller ve kuruyemişle yapılan Aşure, hanelere bolluk getirmesi ve sağlıklı bir yıl yaşanması için idrak ediliyor. Uzun hazırlık süreci ve geniş bir malzeme listesi gerektiren aşure yapımı Duru’nun Duru Pratik Aşure serisi ile artık 1 saatte kolaylıkla hazırlanabiliyor.

1 günde hazırlanan aşure artık 1 saatte hazırlanıyor

Geleneksel mutfağımızın en benzersiz lezzetlerinden biri olan Aşure, tüm Anadolu’da köklü bir kültürel değere sahip. Bu güne özel olarak hazırlanan Aşure ise eşsiz lezzetine rağmen, hazırlık süreci uzun ve zor yakalanan kıvamı nedeniyle pek çok kişinin gözünü korkutuyor. Duru Bulgur Gıda Mühendisi Ece Duru, Duru Pratik haşlanmış ürünler ile aşureyi lezzetinden taviz vermeden 1 saat gibi kısa sürede pişirerek daha pratik bir şekilde hazırlamayı mümkün hale getirdiklerini ifade ediyor. Duru olarak, bu konuda tüketicinin işini kolaylaştırma hedefiyle yenilikçi bir adım attıklarını söyleyen Ece Duru, “Aşure yapımında kullanılan aşurelik buğday, nohut ve fasulyeyi sizler için haşladık ve özel ambalajında hiçbir katkı maddesi ve koruyucu eklemeyen paketledik. Böylelikle bakliyatları akşamdan ıslatma ve haşlama yapmadan sadece arzu edilen malzemeleri ekleyerek 1 saatte çok lezzetli ve kıvamında aşure yapılabilir” dedi.