

Kayseri Usulu Asure Tarifi

Malzemeler

10 bardak sut
4 kahve fincani un
2 bardak tozseker
1 yemek kasigi tereyag
2 adet damla sakizi
Ustunu suslemek icin:
1 tatli kasigi tarcin
2 yemek kasigi kus uzumu

Yapilisi

Kus uzumlerini ilik suda bekletelim.
3-4 dakika kaynatip suzelim.
Damla sakizlarini havanda dovelim.
Tencerede margarini eritip icine un atip, 3-4 dakika karistiralim.
Seker, sut ve damla sakizlarini ilave edip hizli hizli karistirarak cok koyu olmayan bir muhallebi pisirelim.
Muhallebi kaynamaya baslayinca un kokusunun gitmesi icin 10 dakika yine karistirarak pisirelim.
Muhallebiyi buyuk bir cam kaseye alip, mikserle 20 dakika cirpalim.
Sogumus muhallebiyi kaselere paylastiralim.
Kus uzumu ve tarcinla susledikten sonra servis yapalim.