

Sutlu Asure

Malzemeler

2 su bardagi tane misir
2 su bardagi odun kulu
1 su bardagi asurelik bugday
1 su bardagi kuru fasulye
1 su bardagi nohut
1 su bardagi kuru uzum
2 yemek kasigi un
2 su bardagi toz seker
2 1/2 lt sut
2 1/2 lt su
1 kase ceviz ici
Tarcin

Yapilisi

Odun kulu ile misir tencereye alinir ve uzerine cikacak kadar su eklenerek haslanir. Haslanan misir yikanip odun kulunden ayrilir ve yeniden uzerine gececek kadar su eklenek yuksek ateste haslanir. Derince bir tencereye 2 bucek litre su konur ve kaynamaya birakilir. 2 yemek kasigi un, 2 su bardagi seker, 1 tatli kasigi da tuz ve 2 bucek litre sut tencereye koyulur ve un kokusu cikana kadar pisirilir. Onceden haslanan bugday, misir, kuru fasulye ve nohut kaynayan sute eklenir. Iyice haslanan karisima uzum ve biraz tarcin eklenir. Kucuk kucuk parcalara ayrilan ceviz ici biraz soguyan asureye eklenir. Sutlu Asure servise hazirdir.