

אשורה טורקי



רכיבים

- גרם חיטה בלי קליפה
- כוס סוכר לבן
- משמש מיובש חצויים
- דבלים (תאנים מיובשות) חצויות
- 1/2 2/1 כוס צימוקים
- קורט קינמון טחון

הכנה

1. מכניסים את החיטה לסיר ומשרים כל הלילה.
2. ביום שלמחרת, שוטפים את החיטה ומוסיפים לה מים חדשים.
3. מבשלים עד שהחיטה נהיית קצת קשה, אבל לא יותר מידי, עד שהמיץ של החיטה קצת מסמיך.
4. מוסיפים כוס סוכר ומערבבים.
5. מוסיפים את הפירות היבשים, ומעט קינמון וממשיכים לערבב. שימו לב שלא יידבק.
6. מערבבים עד שהפירות היבשים נהיים רכים, אם חסרים מים אפשר להוסיף.
7. כשהאשורה מוכן, לצנן ולשים במקרר. בתיאבון!

120 דקות

6 servings 6