



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

1 su bardağı dövme
2 su bardağı aşurelik buğday
1 su bardağı kuru bakla
3 su bardağı kuru fasulye
4 su bardağı pekmez
1 su bardağı nohut
4 çorba kaşığı kuşüzümü
2 kahve fincanı kuru üzüm
3 kahve fincanı badem
3 kahve fincanı ceviz
4 adet kuru incir
3 su bardağı toz şeker
3 çay kaşığı tarçın
1 su bardağı loğlaz
1 su bardağı gül suyu
1.5 bardak su
Çekilmiş antepfıstığı
Susam

Akşamdan ıslatılan nohut, fasulye ve loğlaz, dövme, bakla, aşurelik buğday pişirilerek bir tencereye boşaltılır. Badem, üzüm, kuş üzümü, kuru incir, toz şeker, tarçın, gül suyu ve pekmez ilave edilip tüm malzemeler kıvama gelinceye kadar pişirilmeye devam edilir. Pişirilen aşure kaselere boşaltılıp üzerine iri çekilmiş ceviz, fıstık ve susam konularak sıcak ve ya soğuk olarak servise sunulur. (Şerif ÇOPUROĞLU - Yesemek Oteli)

