



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

1 kase buğday
1 kase kuru fasulye
1 kase nohut
1 adet portakal
1 adet elma
Yarım çay bardağı gül suyu
1,5 kase toz şeker
1 tatlı kaşığı vanilya
1 fincan kuru üzüm
1 fincan kuru kayısı
500 gr süt
1 çorba kaşığı nişasta
3 çorba kaşığı pirinç
Üzeri için;
Kuru kayısı
Kuru incir
Dolmalık fıstık
Nar
Tarçın
Kuş üzümü

Akşamdan ıslatılmış buğdaylar haşlanır. İlk kaynama suyu dökülür. Kuru fasulye ve nohut da haşlanır. Yarıdan biraz fazla haşlanan buğdayın içine kuru fasulye ve nohut da eklenip birlikte biraz kaynatılır. Ayrı bir yerde haşlanmış pirinç de dâhil edilip, biraz daha kaynatılır. Kuru üzüm, portakal kabuğu, süt, şeker ilave edip kaynatmaya devam edilir. Gül suyu, vanilya, küp doğranmış kuru kayısı ve elma ilave edilir. Elmalar yumuşayınca nişasta, biraz suyla kaynamakta olan aşureye yedirilir. Biraz daha kaynatılıp servis kâselerine paylaştırılır. Üzeri tanelenmiş nar ve tarçınla süslenerek servisi yapılır.

