



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE (VEJETARYEN)

Vejetaryen Türk Mutfağı
Kültür ve Turizm Bakanlığı

2 bardak buğday
1/2 bardak pirinç
1/3 bardak kuru fasulye
1/3 bardak nohut
2 bardak şeker
1/2 bardak kuru üzüm
4 tane kuru incir, küçük parçalara kesilmiş
4 tane kuru kayısı, küçük parçalara kesilmiş
1 yemek kaşığı kavrulmuş susam
1 bardak dövülmüş ceviz içi
1/2 bardak dövülmüş fındık

Buğdayı, pirinci, fasulyeleri ve nohutu yıkayıp bir büyük tencereye koyun ve tepeleme su doldurup akşamdan ıslatmaya bırakın. Ertesi gün tencereyi (dibi kalın bir tencere olmalı) orta ateşte tam bir saat ve sonra ateşi kısarak içindeki bakliyat iyice yumuşayıp suyu yarıya inene kadar iki saat daha pişirin. Sonra iki bardak şeker ekleyerek bir yarım saat kadar daha kaynatın. Kıvamı lapa gibi koyu olmalıdır. Ayrı ayrı cam kaselelere dökün. Soğuduğunda üstlerine kuru üzüm, kayısı, fındık ve susam koyun. Bu tatlı dolapta saklanmalı ve soğuk servis edilmelidir. Nuh Peygamber'in tufandan sonra gemide kalmış ne malzeme varsa kullanarak bu tatlıyı yaptığı söylenir. Ne bulabildiyse büyük kazana atıp uzun süre kısık ateşte yavaş yavaş pişirdiğine inanılır.