



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİ AŞI (UZUNDERE ERZURUM)

Doğu Anadolu Turizm Geliştirme Projesi

Yarım su bardağı aşurelik buğday
Yarım su bardağı kuru fasulye
BİRER bardak kurutulmuş erik, elma kuru (kakı)
Kiraz, kızılçık, açma kayısı
1 su bardağı dut pekmezi
Yarım bardak toz şeker
1 yemek kaşığı mısır unu
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz

Fasulyeler ve aşurelik buğday akşamdan ıslağa konulur. Sabah ayrı ayrı tencerelerde yumuşayınca kadar haşlanır. Yıkanmış erik, elma, kiraz, kızılçık kuruları ilave edilerek haşlanır. Kayısı kuru daha sonra konulur. Pekmez, şeker, mısır unu karıştırılır. Kaynayan karışıma eklenerek (topaklanmaması için sürekli karıştırılarak) beş dakika daha kaynatılır. Üzerine ceviz serpilerek servis yapılır.

