



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞURE

3 su bardağı aşurelik buğday
Yarım su bardağı pirinç
Yarım su bardağı fasulye
Yarım su bardağı nohut
1/4 su bardağı çekirdeksiz üzüm
5- 6 tane incir
2- 3 dilim portakal kabuğu
1 kahve fincanı gül suyu
1 paket vanilya
2- 3 avuç fındık veya ceviz içi ve tarçın
2 çorba kaşığı hindistancevizi rendesi
5- 6 su bardağı şeker

Akşamdan, buğday, fasulye ve nohut ayıklanıp yıkanır. Ayrı ıslatılır. Buğday, pirinç ve ince kıyılmış portakal kabuğu beraber haşlanır. İyice pişirilmiş nohut ve fasulye konur. Bir müddet beraber kaynatılır. Şeker konur. Sonra yıkanmış üzüm ilave edilir. Ateşten alınmadan 5- 10 dakika evvel küçük doğranmış incir, gül suyu ve vanilya konur. Kaselele boşaltılıp dövülmüş fındık, tarçın, hindistancevizi ile süslenir.

Not: Aşureye, kaselele koymadan önce, haşlanıp soyulmuş kestane de konabilir.

[ML® Aşure için tıklayın](#)

