



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞURE

500 gr aşurelik buğday
100 gr kuru üzüm
200 gr incir
1 su bardağı pirinç
1 kilo şeker
üstü için bir miktar fındık fıstık
100 gr kuş üzümü
250 gr fasulye
250 gr nohut
200 gr kayısı
Yarım kilo elma

Akşamdan ayrı tencerelerde buğday, nohut, fasulye ıslanır. Sabahleyin suları süzülerek hepsi ayrı ayrı pişirilir. Buğdayın suyu bolca olmalıdır. Buğday pişip kabarmaya başladığında içine pirinç, nohut, fasulye, doğranmış kayısı, üzüm ilave ederek pişirilir. Soyulmuş ve doğranmış elma da ilave ederek kıvamı koyulaşmaya başlayınca ayrı kaptaki doğranmış ve haşlanmış incirin suyu süzülüp aşurenin içine atılır. Şeker de ilave edilerek bir müddet daha pişirilip kaselere boşaltılır. Üzeri tarçın, fındık, fıstık, varsa nar taneleriyle süslenir.
