



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

- 2 çay fincanı aşurelik buğday
- 4 lt. su
- 1 çay fincanı kuru fasulye
- 2 kahve fincanı nohut
- 8 adet kestane
- 8 adet kuru incir
- 8 adet kuru kayısı
- 1 kahve fincanı çekirdeksiz kuru üzüm
- 1 kahve fincanı dolmalık fıstık
- 3 çay fincanı dolusu şeker
- 3-4 çorba kaşığı gülsuyu
- 1 çay fincanı iç ceviz, iç fındık ya da fıstık
- 1 adet nar

Kuru fasulye, nohut, aşurelik buğday ve kestaneyi*Skşamdan ıslatarak ayrı ayrı haşlayın. Aşurelik buğdayı 4 litre suyla ateşe koyun. Buğday iyice pişinceye kadar ağır ağır kaynatın. Haşladığınız nohut ve kestanelerin kabuklarını çıkarıp, kuru fasulyeyle birlikte buğdaya katın. Arzuunuza göre, kestaneleri çeşitli büyüklükte kıyın. İncir, üzüm ve kayısıyı ayrı ayrı beşer dakika kaynattıktan sonra suyunu süzün. İncir ve kayısıyı iri iri kıyarak üzümle birlikte aşureye ekleyin. Şekerini de koyarak hepsini birlikte 20 dakika ağır ateşte pişirin. Tencerede ılıtarak gülsuyu kattıktan sonra kaselelere boşaltın. Kabuklarını soyarak ince kıydığınız fındık, ceviz ve nar taneleri ile süsleyerek servis yapın.

Not: Aşure malzemesi mevsime ve isteğe göre değişebilir.

