



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞURE

500 gr. asurelik bugday
1 çay bardagi piring
1 çay bardagi kuru fasulye
1 çay bardagi nohut
1/2 su bardagi çekirdeksiz üzüm
1/2 su bardagi fındık
6-7 adet kuru kayisi
6-7 adet kuru incir
1/2 portakal
1,5 kg. tozseker
Üstü için:
2 yemek kasigi helva fistigi
1 kahve fincani kusüzümü
1 çay bardagi kavrulmus fındık
1 yemek kasigi yesil fistic

Bugday, fasulye ve nohudu ayıklayip aksamdan suda islatin. Incir, kayisi ve üzümü de yıkayıp islatin. Bugdayı ve pirinci 6 litre suyla (30 bardak) büyük bir tencerede atese koyun. Bugday taneleri yumusayana kadar, kisik ateste 4-5 saat pisirin.

Haslanmış fasulye ve nohudun isterseniz kabuklarını çıkartın; kayisi, portakal ve incirleri küçük parçalara bölün. Üzümlerle beraber hepsini asureye katın, seker, kiyilmiş fındığın yarısını da ilave edip kaynatın.

Asureyi kaselere bosaltın. Biraz soguduktan sonra üzerini fistic, kusüzümü, fındık, kuru uzum taneleriyle süsleyin.

[ML® Sultan Tacı \(görsel\)](#)



Fotoğraf "pastörize" tarafından gönderildi. 29.08.2020