



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AŞUR (HATAY)

Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri  
Dr. Kadriye ŞAHİN

Yarım kg aşurluk et (incik eti)  
Yarım kg dövme buğday  
Yarım su bardağı nohut  
1-1.5 yemek kaşığı biber salçası  
2 adet soğan  
1 yemek kaşığı tereyağı  
Kimyon  
Ceviz içi

Nohut bir gece önceden ısla..lır. Et, buğday, nohut ve soğan üzerine az su eklenerek düdüklü tencerede ezilinceye kadar pişirilir. Piştikten sonra içine biber salçası, tuz eklenerek, tahta kaşık veya aşur döveceği ile iyice özleşinceye kadar dövülür. Bir servis tabağına yayılır ve üzerine kızdırılmış tereyağı dökülür, kimyon serpilir, ceviz ile süslenerek sıcak servis yapılır.

