



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞUR (HATAY)

<https://www.sabah.com.tr>

Yarım kg aşurelik buğday (dövülmüş)
1 su bardağı nohut
Yarım kg kemiksiz tavuk eti veya tavuk fileto
Yeteri kadar su
2 adet soğan
1 çorba kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı kimyon
Tuz
Üzeri için:
100 gram tereyağı
Toz kırmızı biber
1 adet haşlanmış tavuk göğsü

Buğdayı ve nohudu ayrı kaplara alıp, 1 gece öncesinden ıslatın. Ertesi gün sularını süzün ve ikisini büyük bir tencereye alın. Üzerini A parmak geçecek kadar su ekleyerek kaynamaya bırakın [Buğday çok su çektiği için suyu azalır sıcak su ekleyin] Buğday ve nohut yumuşamaya başlayınca tavuk etini, dilimlenmiş soğanı, salçası, kimyonu ve tuzu da ilave edin. Tüm malzemeler iyice yumuşayıp lapa haline gelince bir tokmak yardımıyla macun kıvamına gelene kadar döverek ezin. Üzeri için erittiğiniz tereyağında toz kırmızı biberi yakın ve yemeğin üzerine gezdirin. Didiklenmiş tavuk etini serpip, sıcak servis yapın.

