



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞUR (HATAY)

1 kilogram yağsız dana eti
1 su bardağı aşurelik buğday
5 su bardağı su
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı biber salçası
Yarım su bardağı haşlanmış nohut
Tuz
Sosu için:
Kimyon
Tereyağı

Kimyon ve tereyağı hariç tüm malzemeleri düdüklü tencereye koyun.
Kaynamaya başlayınca altını kısip etler iyice pişene dek 1,5 saat kadar pişirin.
Pişen eti tencereden alıp çatalın ucuyla didikleyerek liflerine ayırın ve yeniden tenceredeki malzemeye ekleyin.
Buğday ve et karışımı bir tahta kaşık yardımıyla iyice dövün ve kaynaşmalarını sağlayın.
Yemeğinizi tabaklara bölüştürün.
Üzerine kızgın tereyağında çevirdiğiniz kimyonu gezdirip servis edin.

