



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞUR

Malzeme :

2 su bardağı dolusu buğday
orta boy bir tavuk
250 gram dana eti
2 çorba kaşığı sade yağ
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı kırmızı biber
yeteri kadar tuz.

Yapılışı :

Akşamdan bir tencere su içinde bırakacağınız buğdayı, sabahleyin büyükçe bir başka tencereye aktarın ve üzerini örtecek kadar su koyun. Yavaş ateşte suyunu çekinceye kadar kaynatın. Başka bir tencerede de dana etiyle tavuğu beraberce kaynatın. Bu etlerin suyundan alarak buğday tenceresine ilâve edin, bir süre de böyle kaynatın. Bu arada pişmiş olan dana ve tavuk etini didik didik ettikten sonra buğdayın üzerine koyun. Sade yağ ile kimyonu ilâve edeceğiniz etler ve buğdayı yavaş ateşte macun gibi oluncaya kadar pişirin. Bu sırada tahta bir kaşıkla ezdirerek buğdayı etlere iyice yedirin. Sofraya çıkarmadan önce tereyağını kırmızı biberle bir tavada eriterek «Aşur»un üzerine gezdirin. İsterseniz, ufak parçalara ayıracağınız 8 - 10 cevizin kırıntılarını da biberli yağın içinde hafifçe kavurarak yemeğin üzerine dökebilirsiniz.
