



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

200 Gr Dövmeye (Aşurelik Buğday)
100 Gr Nohut
100 Gr Kuru Fasulye
20 Gr Pirinç
100 Gr Kuru Üzüm
5 Adet Kuru İncir
10 Adet Kuru Kayısı
750 Gr Toz Şeker
10 Gr Gül Suyu
100 Gr Ceviz İçi
100 Gr Fındık İçi
1 Adet Küçük Nar

Dövmeye buğday, nohut, kuru fasulye ve pirinç ayıklanır yıkanır ve birgün önceden ıslatılır. Daha sonra dövmeye buğday, nohut ve kuru fasulye ayrı ayrı haşlanır. Dövmeye buğday parçalanıp nişastasını dışarı verince nohut ve kuru fasulye ilave edilir. Diğer tarafta kuru meyveler yıkanarak ıslatılır. Pişmiş malzemeler ve ıslatılan kuru meyveler başka bir tencerede birleştirilir. 15 dakika pişirilir. Piştikten sonra şeker ilave edilerek 3-5 dakika daha pişirilir. İçine gül suyu eklenir ve karıştırılır. Kaselelere alınıp üzeri ceviz içi, fındık içi ve nar taneleri ile süslenerek servis edilir.

