



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞURE (AYDIN)

<https://imamkoy.com>

Aşure genelde kış aylarında yapılan düğünlerde daha çok yapılır. Aşure ile birlikte keşkek de yapılır. Büyük saçayağı veya büyük taşların üzerine aşure keşkek kazanları birlikte konur. Dibine tutmasın diye altına kalınca teneke konur is çalması önlenir. Temizlenmiş buğdaylar akşamdan kaynayan suda bir çal kaynatılır ağzı kapatılarak bekletilir. Şişen buğdaylar daha büyük kazanlara alınır altı ateşlenir. biraz piştikten sonra içersine akşamdan ıslamış olduğumuz nohut fasulye kestane, bakla, börülce, ceviz, fındık fıstık v.s katılır kaynatılır pişmesine yakın şekeri katılarak iyice pişmesi sağlanır. sonra servis tabaklarına konur üzerine susam ceviz ve nar tanesi konularak misafirlere ikram edilir.

