



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞURE ÇORBASI (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Döğmeye az tuz atılarak kazanda pişirilir. Üzerine şekeri eklenir. İçine kayısı kabuğu, çekirdeksiz kuru üzüm, karanfil, tarçın, ceviziçi, kayısı çekirdeği, nohut, beyaz fasulye, tuz ve su koyulur. Kaynayıp pişince tabaklara alınır ve yenilir.

Aşure çorbasının 12 çeşit malzemeden yapılmasına itina edilir. Muharrem ayında aşure yapılarak komşulara dağıtılır.

