



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE (EDİRNE)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

   Kg. a urelik bulgur
250 gr. kuru fasulye
250 gr. nohut
200 gram incir
100 gram kayısı kurusu
250 gr. kuru  zum
2 kg.  eker

A urelik bulgur, kuru fasulye, nohut akşamdan su içine bırakılıp sabaha kadar kabarması sağlanır. Kabardıktan sonra bir süre ayrı ayrı ha lanıp, önce bulgur bol su ile tekrar kaynamaya alınır. 1 -1,5 saat kaynayıp iyice yumu adıktan sonra fasulye ve nohutu ilave edilip bir süre daha kaynatılıp,  ekeri ilave edilir. Diğer tarafta incir, kayısı kurusu ve kuru üzüm ayrı ayrı su içinde kaynatılıp yumu amaları sağlanır. A urenin pi mesinden 5-6 dakika önce meyveler de ilave edilip ateşin altı kapatılır. Sıcak olarak kaplara alınıp, üzerine ku   z m , ceviz ve fıstık ilavesi ile ikram edilir.

