



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞURE (MUDURNU BOLU)

Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Bolu Halk Kültürünü Araştırma ve Uygulama Merkezi

500 gr aşurelik buğday
Yarım çay bardağı pirinç
1 su bardağı nohut
1 su bardağı kuru fasulye
200 gr kuru kayısı
200 gr kuru üzüm
1 su bardağı fındık
3 lt su
2 su bardağı süt
4 su bardağı toz şeker
Çeyrek çay kaşığı tuz
Çeyrek çay kaşığı karabiber
Yarım çay bardağı karanfil suyu
Süslemek için malzemeler:
25 gr fındık
25 gr kuş üzümü
100 gr ceviz
1 adet nar
Tarçın

Nohut ve kuru fasulye ayrı ayrı haşlanır. Ayrı bir kapta buğday kaynatılır ve çıkan suyu süzülür. Daha sonra tekrar temiz suyla 50 dakika kaynatılır. Yumuşamış olan buğdayın içine nohut, kuru fasulye, küçük doğranmış kayısı, kuru üzüm, yıkanmış pirinç ilave edilir ve 15 dakika kaynatılır. Bu kaynatma işleminden sonra geri kalan süt, şeker, tuz, karabiber, fındık, karanfil suyu eklenerek 15 dakika daha kaynatılır. Daha sonra servis edilecek kaplara aktarılır soğumaya bırakılır. Soğuma işlemi tamamlandıktan sonra üzerine fındık, ceviz, fıstık, kuş üzümü, kuru üzüm ve nar taneleri ile süslenerek servis edilir.

