



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

<https://tafed.org.tr>

1 su bardağı haşlanmış nohut
1 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
1 su bardağı haşlanmış yarma buğday
1 su bardağı toz şeker
10 adet kuru kayısı(ince dilimlenmiş)
5 adet kuru incir(ince dilimlenmiş)
1 yemek kaşığı siyah kuş üzümü
2 litre su
1 adet ince dilimlenmiş portakal kabuğu
2 yemek kaşığı buğday nişastası
1 su bardağı su
Nar

Haşlanmış nohut, haşlanmış fasulye ve haşlanmış yarma buğday tencereye koyulur.
Toz şeker, kuru kayısı, kuru incir, kuş üzümü ve 2 litre su tencerede kısık ateşte kaynatılır.
İçerisine doğranmış portakal kabukları ilave edilir.
Nişasta bir su bardağı su ile açılır ve karışıma dökülür. Hafif soğumaya bırakılır.
Hazırlanan karışım kaselelere doldurulur. Üzeri nar taneleri ile süslenir ve servis edilir.

