



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞURE

Neriman Vurgun

500 gr aşurelik buğday
1 su bardağı nohut
1 su bardağı kuru fasulye
200 gr kuru kayısı
200 gr kuru üzüm
1 su bardağı bakla
200 gr hurma
2 parça keçi boynuzu
200 gr incir
1 su bardağı fındık
4 su bardağı toz şeker
1 adet çubuk tarçın
1 su bardağı Zile pekmezi
3 lt su
2 yemek kaşığı karanfil
1/4 çay kaşığı tuz
1/4 çay kaşığı karabiber
Üzerini süslemek için:
100 gr fındık
100 gr ceviz
1 adet nar
2 yemek kaşığı tarçın

Nohut ve fasulyeyi ayrı ayrı haşlayın. Buğdayı yıkayıp tencereye alın üzerini geçecek kadar kaynar su ekleyip 30 dakika kadar buğdayı kaynatın. Altını kapatıp dinlenmeye bırakın. 15 dakika dinlendirdiğimiz buğdayın içine nohut, fasulye, bakla ve küçük küçük doğranmış kayısı, kuru üzüm, incir, hurma, keçi boynuzu, fındık içini ekleyip 3 su bardağı suyu ekleyerek yeniden pişirmeye başlıyoruz. Kaynadıktan sonra şekerini ve (ben Tokatlı olduğum için Zile pekmezi dedim ama siz üzüm pekmezi kullanabilirsiniz)pekmezini ekleyin. Kapatmadan 5 dakika önce tane tarçın ve karanfili ekleyip soğumaya bırakıyoruz. Biraz soğuduktan sonra kaselere alıp biraz fındık, biraz ceviz ve nar ile süslüyoruz.

