



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

Sabiha Çakıcı

2 su bardağı dövme buğday
½ su bardağı kuru fasulye
½ su bardağı nohut
50 gr. kuş üzümü
1 su bardağı doğranmış kuru kayısı ve kuru incir
2 portakal kabuğu
1 adet tarçın
6 adet karanfil
1 elma
Tuz
2.5 su bardağı şeker
Üzeri için:
Fındık
Dövülmüş ceviz
Nar
Kuş üzümü
Kuru dut

Akşamdan ıslattığımız buğday nohut ve fasulyeyi sabah suyunu süzerek düdüklü tencereye alıyoruz. Bir elmanın üzerine karanfilleri batırıp aşurenin içine atın ve üzerine 10 cm geçecek kadar su ekleyin kaynatın. Kaynamaya başlayınca 1 saat kısık ateşte (düdüklü tencerede)pişirin.İyice pişmesi gerekiyor. Üzümleri ayrı bir cezveye alıp su koyun ve 5 dakika kadar kaynatın.(Bu kirli suyu atın üzümleri ayrıca ekleyeceğiz). Sık sık karıştıracağız dibi tutmasın diye. Üzümleri tencereye portakal kabuklarıyla beraber atın.Küçük doğradığınız inciri ve kayısıyı toz şekeri çubuk tarçını da ekleyiniz. Biraz daha bütün malzemelerle birlikte kaynatıktan sonra kapatın. Biraz dinlendirip kaselere servis yapabilirsiniz. Üzerine ceviz, fındık, üzüm, nar ve kuru dut ile süsleyebilirsiniz.

