



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞURE

Tuğba Balcı

500 gram aşurelik buğday

½ çay bardağı pirinç

1 su bardağı nohut

1 su bardağı kuru fasulye

200 gram kuru kayısı

200 gram kuru üzüm

1 su bardağı fındık

3 litre su

2 su bardağı süt

4 su bardağı toz şeker

Çeyrek çay kaşığı tuz

Çeyrek çay kaşığı karabiber

Üzeri için:

25 gram fındık

25 gram kuş üzümü

100 gram ceviz

1 adet nar

Tarçın

Nohut ve fasulyeyi ayrı ayrı haşlayın. Buğdayı yıkayıp tencereye alın üzerine kaynar su ekleyip 10 dakika kaynatın. Çıkan sarı suyu süzün. Aynı işlemi bir kez daha yapın ve suyunu süzün. Daha sonra kaynar su ekleyip 50 dakika kadar buğdayı kaynatın. Yumuşayan buğdaya pişmiş nohut fasulye küçük doğranmış kayısı kuru üzüm yıkanmış pirinç 15 dakika kadar kaynatın. Sıcak süt şeker tuz karabiber fındık karanfil suyu ekleyerek 15 dakika daha kaynatın. Tek tek cam kaselere bölüştürün. Aşure kaselerde soğumaya yüz tutunca üzerini fındık, ceviz, fıstık, kuş üzümü, kuru üzüm ve nar taneleri ile süsleyebilirsiniz. Aşure pişirirken toplamda 3 litre kadar su kullandım. Yanınızda sürekli kaynar su bulundurun gerektiğinde ilave edebilmek için önemli. Aşurenin kıvamına göre su ekleyebilirsiniz. Şeker miktarını damak tadınıza göre ayarlayabilirsiniz. 4 su bardağı bizim aile için ideal oldu. Siz az şekerli seviyorsanız 3 bardak kadar ekleyip tadını kontrol ettikten sonra gerekli gördüğünüz miktarda ilave edebilirsiniz.

