



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞURE

Ecem Yorat

500 gr buğday
2 su bardağı nohut
2 su bardağı kuru fasulye
15 adet kuru kayısı
15 adet kuru incir
4 su bardağı şeker
3 litre su
1 su bardağı fındık
Nar

Buğday, nohut ve fasulyeyi iyice yıkayıp bir gece önceden ıslatıyoruz. Buğdayı büyük bir tencereye alıp suyu ekleyip kaynatıyoruz. Fasulye ve nohutu ayrı ayrı haşlıyoruz. Buğdayımız iyice yumuşayana kadar pişiriyoruz. Buğday çorba kıvamına gelince nohut ve fasulyeyi ekliyoruz. Yeteri kadar kaynattıktan sonra dörde böldüğümüz incirleri ve kayısıları ekleyip bir süre kaynatıyoruz. Ardından şeker ekleyip 5-10 dakika daha kaynatıyoruz. Aşureyi ocaktan alıp kaselere servis yapıyoruz. Üzerine isteğe göre fındık ve nar ekliyoruz.

