



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

Kadriye Okçu

½ kg buğday
250 gram kuru fasulye
250 gram nohut
2 kg şeker
100 gram kuru kayısı
100 gram kuru üzüm
½ çay bardağı karanfil suyu
1 adet elma
1 adet portakal rendesi
Ceviz içi
Tarçın
Susam
Kuş üzümü
Badem Fındık
Nar
Dolmalık fıstık

Akşamdan buğdayı suyu berrak oluncaya kadar iyice yıkayın. Üzerini geçecek kadar su koyup 15 dakika kaynatın kapağını kapatıp bir gece bekletin. Ertesi gün buğdaylara su ilave edip yumuşayana kadar orta ateşte kaynatın suyu azaldıkça sıcak su ilave edin. Sırasıyla içine haşlanmış nohutları kuru fasulyeyi koyup kaynatın. Suda bekletip bir taşım kaynattığımız kuru üzümleri ve kuru kayısıları süzüp ilave edin. Şekeri ilave edin. Portakal kabuğu rendesi ile küçük küçük doğranmış elmaları ekledikten sonra 15 dakika kadar kaynatıp bir süre dinlendirin. Kaselelere doldurduktan sonra sırasıyla tarçın kavrulmuş susam ceviz kuş üzümü bütün fındık haşlanıp kabukları çıkarılmış badem dolmalık fıstık ve nar ile süsleyip servis yapın.

