



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

Dilek Çalık

1 kilo buğday
500 gr kayısı
100 gr üzüm çeşitleri (kara üzüm kurusu, beyaz üzüm kurusu)
400 gr incir
200 gr fındık
200 gr ceviz
1 fiske çörekotu
1 fiske tuz
1 fiske bulgur
1 fiske pirinç
½ kilo nohut
½ kilo kuru fasulye
Çok az sıvı yağ
1 fiske tarçın
1 paket karanfil
2 adet portakal (suyu kullanılıyor)
3,5 kilo şeker
Üzeri için:
2 adet nar
200 gr fındık içi
200 gr ceviz içi
Tarçın

Buğday nohut ve fasulye gibi aşurelikleri çeşitleri yaklaşık 8 saat önceden ıslatılıyor. Ayrı ayrı kaplarda pişiriliyor. Buğdayı tam pişince fasulye ve nohutları ekliyoruz. Ardından sıra ile meyvelerimizi atıyoruz ve kaynatıyoruz. Şekerimizi en son koyup kaynamasını bekliyoruz. Şekerin en son konması daha lezzetli kıldığı gibi rengini de koyulaştırmayacaktır. Kaselelere alarak üzerine nar, fındık tarçın koyarak servis ediyoruz.

