



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AŞURE

Melisa Üryan

- 100 gram iç ceviz
- 100 gram kavrulmamış tuzsuz badem içi
- 100 gram kavrulmamış tuzsuz fındık içi
- 100 gram tuzsuz baklavalık antepfıstığı (dövülmüş)
- 50 gram hindistancevizi
- 20 gram tarçın
- 100 gram kavrulmuş susam
- 100 gram kavrulmuş susam
- 2 veya 3 adet öncelenmiş mayhoş nar
- 50 gram künar
- 50 gram karanfil
- 50 gram kuş üzümü

Buğdayı ayıklayıp bir gece önceden sıcak su ile ıslatıyoruz. Ertesi gün büyük bir tencereye ıslattığımız suyu ile birlikte gerekirse sıcak su ilave ederek aktarıyoruz. Ocağa koyduğumuzda büyük bir tahta kaşığı tencerenin kenarından ortaya doğru yatay olarak koyuyoruz. Hiç karıştırmadan buğdayın pişmesini bekliyoruz. Buğdaylar pişip özleşince, kuru fasulye ve nohutu ilave ederek karıştırıyoruz. 10 dakika sonra kayısı, incir, elma, portakal ve kuş üzümünü ilave ediyoruz. 10 dakika daha pişirdikten sonra şekerini ilave ederek karıştırıyoruz. Bir tutam tuzu ilave ediyor ve karıştırıyoruz. Şekeri iyice eriyince ocağı kapatıyoruz.

