



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

2,5 su bardağı yarma
1 su bardağı kuru fasulye
1 su bardağı nohut
400 gr. kuru kayısı
200 gr. kuru üzüm
10-15 adet kuru incir
1 çay bardağı yerfıstığı
1 çay bardağı fındık
4,5 - 5 su bardağı toz şeker
Üzeri için:
Ceviz
Nar taneleri

Kuru fasulye, nohut, yarma bir gece önceden suya ıslatılır. Ertesi gün ayrı ayrı haşlanır. Haşlanan bakliyatlar büyük bir tencereye aktarılır. Üzerine yeteri kadar sıcak su konur ve ateşe oturtulur. İncirler ve kayısılar küçük parçalar halinde doğranır, üzümle beraber ayrı bir kaptaki üzerine sıcak su konarak 15 dakika şişmesi sağlanır. Kuru meyvelet yıkanır, süzülür aşure tenceresine ilave edilir. Tencereye şeker ilave edilir, fındık ve yerfıstığı da eklenerek bir süre daha kaynatılır. Kaselere konur, üzeri nar ve cevizle süslenerek servise sunulur.

Not: Aşurenin kıvamı suluysa, 2 yemek kaşığı nişasta suda ertilerek tencereye ilave edilir.

