



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞURE

500 g aşurelik buğday (3 su bardağı)
Yarım çay bardağı kameo pirinç
1 su bardağı koçbaşı nohut
1 su bardağı kuru fasulye
200 g kuru kayısı
200 g kuru üzüm
1 su bardağı fındık
3 lt su
2 su bardağı süt
4 su bardağı toz şeker
Çeyrek çay kaşığı tuz
Yarım çay bardağı karanfil suyu (1 tatlı kaşığı karanfili kaynatıp, suyu alınır)
Üzeri için:
25 g fındık
25 g kuş üzümü
100 g ceviz
1 adet nar
Tarçın

Nohut ve fasulyeyi ve buğdayı ayrı ayrı kaplarda bir gece önceden ıslatın.
Ertesi gün Buğdayı yıkayıp, tencereye alın üzerine kaynar su ekleyip buğdaylar yumuşayana kadar pişirin. Bu arada fasulyeyi ve nohudu da ayrı ayrı tencerelerde haşlayın.
Yumuşayan buğdaya pişmiş nohut, fasulye, küçük doğranmış kayısı, kuru üzüm, yıkanmış pirinç ekleyin ve 15 dk kadar kaynatın. Sıcak süt, şeker, tuz, fındık, karanfil suyu ekleyerek 15 dk daha kaynatın.
Tek tek cam kaselere bölüştürün. Aşure kaselerinde soğumaya yüz tutunca, üzerini fındık, ceviz, fıstık, kuş üzümü, kuru üzüm ve nar taneleri ile süsleyebilirsiniz.

Not Pişme esnasında eğer su yetersiz kalırsa ilave yapabilirsiniz. Şeker miktarını zevkinize göre artırıp azaltabilirsiniz.

