



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

<https://www.reisgida.com.tr>

3 Su Bardağı Reis Buğday
1 Su Bardağı Reis Nohut
1 Su Bardağı Reis Kurufasülye
1 Çay Bardağı Reis Gönen Baldo Pirinç
2 Yemek Kaşığı Kuş Üzümü
2 Yemek Kaşığı Dolmalık Fıstık
2 Elma
5-6 Kuru Kayısı
100 gr Kuru Üzüm
1 Portakalın Rendelenmiş Kabuğu
1 Limonun Rendelenmiş Kabuğu
5 Su Bardağı Toz Şeker
Üzeri için:
Kuru kayısı
İncir
Nar
Fındık
Ceviz
Nar
Gülsuyu
Tarçın

Buğdayları bir gece önceden sıcak su ile bir taşım kaynatın.

Sabaha kadar bekletin. Bir gece önceden ıslatılmış nohut ve fasulyeyi ayrı tencerelerde haşlayın.

Buğdaya nohut ve fasulyeyi ekleyin.

Sırayla pirinci, kuş üzümü dolmalık fıstık, ardından küp doğranmış elmaları daha sonra küçük doğranmış kayısıları ve üzümleri ekleyin.

Üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyip karıştırarak pişirmeye devam edin.

En son portakal ve limon kabukları ile şekeri ilave edip pişirin.

Hafif koyulaşınca ocaktan alıp kaselere paylaşırın.

Üzerini küçük kesilmiş kayısı ve incir, nar taneleri, dövülmüş ceviz ve fındık, tarçın ile süsleyip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:127163 • adı:Aşure • gönderen:merve ergül • indirme tarihi:06.04.2025 - 12:54