



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞURE

1 kilo buğday
2 su bardağı kuru fasulye
2 su bardağı nohut
2 su bardağı mısır kırmısı
1 kase kuru incir
1 kase kuru kayısı
1 çay bardağı kuş üzümü
2 çorba kaşığı karanfil
2 kilo şeker
Üzeri için:
Ceviz içi
Tarçın

Buğday, mısır kırmısı, nohut ve fasulyeyi akşamdan suya koyup ertesi gün ayrı ayrı pişiriyoruz. Ayrı bir tencereye şeker, su, kayısı, kuş üzümü ve incirleri alıyoruz ve kaynatıyoruz. Komposto tadında olmalı. Daha sonra büyük bir tencereye haşladığımız bakliyatları sularıyla beraber alıyoruz ve ocağa koyuyoruz. Su fazla olursa nohut veya fasulyenin suyundan boşaltabiliriz. Daha sonra kompostomuzu da tencereye döküyoruz ve 1 taşım kaynatıyoruz. Ateşten alıp ceviz ve tarçınla servis yapıyoruz.

