



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞURE

Yarım kilo buğday
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
1 çay bardağı pirinç
Kuru kayısı,gün kurusu doğranmış
Kuş üzümü 1 paket yeterli
Kuru üzüm 1 kase
Kuru incir doğranmış
1 kilo toz şeker
Aldığı kadar kaynar su

Öncelikle buğdayları bir gece önceden ıslatıp güzelce yıkayıp derin tencerede bolca su ile kaynatıp bırakmamız gerekiyor. Bakliyatlarımız önceden hazır olursa işimiz daha kolay. Fasulye ve nohutu ıslatıp önceden haşlarsak zorlanmamış oluruz.sıra geldi pişirme işlemine önceden bıraktığımız buğday tenceremizin altını yakalım kaynasın buğdayla iyice ezilene kadar pişicekler. Nohutu ve kuru fasulyeyi atalım , pirinçleri yıkayıp süzüp içine koyalım ardından üzümleri kayısıları ekleyelim biraz daha pişince toz şekeri ilave edelim. aşurenin kıvamı size kalmış kaynar su ekleyerek dilediğiniz kıvamda yapabilirsiniz. İncirleri en son kaymalıyız aşuremize kararmasını önlemek için. ben 2 su bardağı da süt koyuyorum ama size kalmış isterseniz normal pişirin ister süt ile. Kaselele bölüp dilediğiniz gibi servis edin.

