



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

1 kg. buğday
2 kilo şeker
yarım kg. nohut
yarım kg. kuru fasulye
yarım kg. kuru üzüm
1 su bardağı pirinç
1 su bardağı kuru incir
1 su bardağı kuru kayısı
1 su bardağı ceviz
1 su bardağı nar
tarçın
1 su bardağı fındık
1 paket çam fıstığı
1 paket kuş üzümü
3 adet ince doğranmış elma

Buğday akşamdan pişirilir. Nohut, kuru fasulye, kuru üzüm akşamdan ıslatılır. Ertesi gün ayrı ayrı haşlanır (suları süzülmez). Bütün bu malzeme büyük bir tencerede karıştırılır. Aşurenin kıvamına göre su ilave edilir. Kaynamaya başlayınca incir, kayısı, elma ve şeker katılıp bal rengine gelinceye kadar pişirilir. Aşure hiç bekletilmeden kaselere boşaltılır, üzeri ceviz, fındık, üzüm, nar, fıstık ve tarçınla süslenir.

[ML® Aşure Çorbası için tıklayın](#)



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 24.09.2015