



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

<http://www.hurriyet.com.tr>

500 gram aşurelik buğday
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
1 su bardağı süt
10 adet kuru kayısı
Yarım su bardağı kuru üzüm
1 adet limon kabuğu rendesi
10 adet kuru incir
1 paket vanilya
1 tutam tuz
4 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı kuş üzümü
Süslemek içi
Fındık
Ceviz
Kuş üzümü
Kuru incir
Kuru kayısı
Nar

Akşamdan buğdayı ovalayarak suyu berrak oluncaya kadar iyice yıkayın. Üzerini geçecek kadar su koyup 10 dakika kaynatın. Kaynama sonunda çıkan sarı suyu döküp tekrar sıcak su koyup 5 dakika daha haşladıktan sonra kapağını kapatıp bir gece bekletin. Ertesi gün buğdaylara sıcak su ilave edip yumuşayana kadar orta ateşte kaynatın, suyu azaldıkça sıcak su ilave edin.

İç malzemelerini koymadan önce de sütünü ilave edin. Sonra sırasıyla içine haşlanmış nohutları, kuru fasulyeyi koyup kaynatın. Suda beklettiğiniz kuru üzümleri süzüp aşureye ilave edin. Limon kabuğu rendesi ve kuş üzümünü de ilave edip karıştırın. Şekerini de yavaşça ilave ettikten sonra kuru kayısıları, tuzu ve vanilyayı da ekleyin. Aynı zamanda incirleri küp şeklinde doğrayın ve ayrı bir kaptaki suda haşlayıp süzdükten sonra aşureye ilave edin.

Aşureyi iyice karıştırıp ve son 5 dakika daha kaynatıp ocaktan alın. Sıcak olarak kaselere paylaşın. Ilıdıktan sonra üstlerini süsleyip ılık ya da soğuk servis edebilirsiniz.

