



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞURE

3 su bardağı aşurelik buğday
Yarım çay bardağı pirinç
1 su bardağı nohut
1 su bardağı kuru fasulye
200 gram kuru kayısı
200 gram kuru üzüm
1 su bardağı kabuksuz fındık
4 su bardağı toz şeker
Bir tutam tuz
Sıcak su
Üzeri için:
Fındık
Kuş üzümü
Ceviz
Nar
Tarçın

Buğday, pirinç, nohut ve kuru fasulyeyi ayrı ayrı kaselerde bir gece önceden ıslatın.
Nohut ve kuru fasulyeyi ayrı tencerelerde yumuşayana kadar haşlayın.
Buğdayı yıkayıp 10 dakika haşlayın.
Süzüp yeniden 10 dakika haşlayın ve yeniden süzün.
Son olarak 3 litre kadar sıcak suyla 50 dakika kadar haşlayın.
Bu esnada kuru kayısı ve üzümü bir süre sıcak suya koyun.
Bulgurlar yumuşayınca nohut ve fasulyeyi ekleyin.
Kayısıları küp küp doğrayıp üzüm ve pirinçle birlikte tencereye ilave edin.
Tuzu, şeker ve fındığı da ekleyip hepsini 15 dakika daha pişirin.
Aşureniz kaynadıkça suyu azalabilir, azar azar sıcak su eklemeyi ihmal etmeyin.
Muhallebi kıvamına gelince ocaktan alıp kaselere bölüştürün.
İlk sıcaklığı çıkınca üzerine fındık, ceviz, üzüm, nar ve tarçın serpin.
Ilık ılık servis ettiğinizde lezzeti muazzam olacaktır.



