



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞURE

Melceü't - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Matlûbü'ı-mikdâr kabuğu çıkmış buğdayı ba'det;tathîr tencere içine koyup bolca su ile bir taşım kaynatıp altına kömür tozu döküp az ateş ile beş-on saat terk ettikten sonra yine altına odun yakıp kaynadıkta içine kaynamış fasulye bakla ve pirinç her ne murat olunur ise ilave ve tatlı olacak miktarı asel veya şeker koyup bir taşım dahi kaynatıp indireler.
Eğer pek koyu olur ise bir miktar sıcak su ile alıştırıp tabaklara vaz birle üzerine kavrulmuş badem dizip tenâvül buyrula.
Âdisi budur.

