



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AŞURE

500 gr Buğday  
250 gr Nohut  
150 gr. Haşlanmış Fasulye  
1/2 Çay Fincan Piriç  
150 gr. Soyulmuş Çiğ Badem  
200 gr. Kuru kayısı  
200 gr. Kuru üzüm  
1 Portakal  
Yeterli kaynar su  
1 Tutam Tuz  
Üzeri için;  
Kavrulmuş fındık  
Ceviz  
Fıstık  
Kavrulmuş Susam

Bir gece önceden fasulye, nohutu ve ayrı tencerelerde ıslatın ve üzerilerine tuz ekleyin. Öte yandan bir gece önceden buğdayı da tencereye su ekleyerek az miktarda kaynatın. Islattığınız nohut ve fasulyeyi aynı tencereye koyup kaynatın. Daha sonrasında da buğdayı ekleyin. Buğdayı da ekledikten sonra hepsinin üzerini örtecek şekilde su ekleyin ve karıştırma işlemini sürdürün. Karışım pişmeye başladıktan sonra üzerine, doğradığınız üzümü, kayısıları, kuş üzümünü, karanfil ve portakal kabuklarını ekleyip karıştırın. Bu noktadan sonra aşurenizi orta ateşte pişirmeye bırakın. Yoğunlaşmaya başlayan aşurenin ateşini kapatın. Bir müddet dinlendikten sonra aşurenizi kaşık yardımıyla kaselerin içine eşit miktarda doldurun. Kaselerin üzerini süslemek kuru kayısı, tarçın, çekilmiş fındık ve nar tanelerinden yardım alabilirsiniz. Son olarak ise bir süre dinlendikten sonra aşurelerinizi ev halkı ve komşularınıza ikram edebilirsiniz.

