



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

1 su bardağı aşurelik buğday
1'er su bardağı kayısı, badem, kuş üzümü
1,5 çorba kepçesi toz şeker
1 su bardağı gülsuyu
Üzeri için:
1 adet nar
2 tatlı kaşığı tarçın
Ceviz

Buğdayı yıkayıp, tencereye alın. Üzerini geçecek kadar su ekleyip bir taşım kaynatın. Ocaktan alıp, tencerenin kapağını kapatın. Ertesi gün suyunu süzdürüp, yeniden bol su ekleyin. Ocağa alıp, kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca dörde bölünmüş kayısı, badem ve kuş üzümü ekleyin. Koyulaşmaya başlayınca toz şeker ve gülsuyu ilave edin. Ocaktan alıp, servis tabaklarına pay edin. Üzerine tarçın, nar ve ceviz serpiştirip servis yapın.

