



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

1 su bardağı buğday
1 su bardağı nohut
1 su bardağı kuru fasulye
50'şer gram incir ve kuru kayısı
50 gram kuru üzüm
Yarım kg toz şeker
Yarım çay bardağı gülsuyu
Yeterince su
Süslemek için:
Kuru incir
Kuru kayısı
Hindistancevizi

Bir gün önceden nohut, kuru fasulye ve buğdayı ayrı kaplarda ıslatın. Ertesi gün hepsini yine ayrı kaplarda haşlayın (buğdayı üzerini geçecek kadar su ile haşlayıp, pişerken üzerinde biriken köpüğü kaşıkla alın). Daha sonra buğdaya sırasıyla haşlanmış nohut, kuru fasulye, kayısı, incir, kuru üzüm, şeker, gülsuyu ve su ilave edip, iyice kaynatın. Sıcakken kaselere koyup, üzerini de incir, kayısı, hindistancevizi ile süsleyin. Soğuyunca servis yapın.

