



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞURE

1.5 su bardağı aşurelik buğday
Yarım su bardağı kuru fasulye
Yarım su bardağı nohut
1 çay kaşığı tereyağı
15 su bardağı su
Yarım su bardağı kuru kayısı
Yarım su bardağı kuru incir
Yarım su bardağı kuru üzüm
2 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı soyulmuş badem içi
1 çay bardağı dolmalık fıstık
Üzeri İçin:
2-3 yemek kaşığı kavrulmuş dolmalık fıstık
3-4 yemek kaşığı soyulmuş badem içi
2 yemek kaşığı kuş üzümü
3-4 adet kuru incir
3-4 adet kuru kayısı

Aşurelik buğdayı bir gece öncesinde yıkayıp 5-6 su bardağı su ile bir taşım kaynatın ve süzmeden 1 gece bekletin. Kuru fasulye ve nohudu ayrı kaplara alıp bir gece önceden ıslatın. Ertesi gün buğdayı ocağa alıp tereyağı ve kalan su ile beraber pişirin. Buğday patlayana kadar ara sıra karıştırarak haşlayın. Kuru fasulye ve nohudu haşlayıp süzün. Kayısı, incir ve üzümü ayrı kaplara alıp sıcak suda 15 dakika beklettikten sonra süzün. Buğdaya haşlanmış kuru fasulye ve nohudu ekleyip karıştırın. Toz şekeri de ekleyip 15 dakika orta ateşte karıştırarak pişirin. Küçük küpler şeklinde doğradığınız kuru kayısı ve incirleri, şişen dut ve üzümleri de tencereye ekleyip 10 dakika daha kaynatın. En son dolmalık fıstık ve soyulmuş badem içlerini de ilave edip aşureyi ocaktan indirin. Kaselelere paylaşın. İllan aşureyi süsleyerek servis yapın.

