



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞURE

Yarım çay bardağı pirinç
500 g aşurelik buğday (3 su bardağı)
1 su bardağı nohut
1 su bardağı kuru fasulye
200 g kuru kayısı
200 g kuru üzüm
1 su bardağı fındık
3 lt su
2 su bardağı süt
4 su bardağı toz şeker
Çeyrek çay kaşığı tuz
Çeyrek çay kaşığı karabiber
Yarım çay bardağı karanfil suyu (1 tatlı kaşığı karanfili kaynatıp, suyunu alın)
Süslemek için:
25 g fındık
25 g kuş üzümü
100 g ceviz
1 adet nar
Tarçın

Nohut ve fasulye ayrı ayrı pişirilir.

Buğday yıkanarak ayrı tencereye alındıktan sonra 10 dakika kadar sıcak suda kaynatılır.

Buğday kaynarken çıkan sarı su süzülür.

Aynı süzme işlemi 2 kere daha tekrarlanır.

Süzme işleminden sonra buğdayın üzerine biraz daha su ilave edilerek 50 dakika kadar daha pişmeye bırakılır.

İyice pişen buğday, nohut, fasulye, doğranmış kayısı, kuru üzüm ve yıkanmış pirinç ile 15 dakika daha kaynatılır.

Ardından sıcak süt, şeker, tuz, karabiber, fındık, karanfil suya eklenerek yine 15 dakika kadar kaynatılır.

Aşure pişirirken dikkat edilmesi gereken 3 litre kadar su kullanımımızdır.

Pişirme işlemi esnasında yanınızda sürekli kaynar su bulundurmaya özen gösterin.

Kaynama işlemi bitince aşurenizi kaselere alarak, üstünü nar ve tarçınla süsleyebilirsiniz.



