



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

<https://cook.com.tr>

Aşurelik Buğday (göce) 4 Su Bardağı
Haşlanmış Nohut 2 Su Bardağı
Haşlanmış Kuru Fasulye 2 Su Bardağı
Kuru Kayısı 20 Adet
Kuru Üzüm 0.5 Su Bardağı
Kurutulmuş İncir 15 Adet
Vanilya 1 Paket
Sofra Tuzu 1 Tutam
Toz Şeker 4 Su Bardağı
Kuş Üzümü 0.5 Su Bardağı
Fındık 1 Tutam
Ceviz 1 Tutam
Tarçın 1 Tutam
Kuş Üzümü 1 Tutam
Portakal 1 Adet

Akşamdan buğdayı suyu berrak oluncaya kadar iyice yıkayın.
Üzerini geçecek kadar su koyup 5 dakika kaynatın, kapağını kapatıp bir gece bekletin.
Ertesi gün buğdaylara su ilave edip yumuşayana kadar orta ateşte kaynatın suyu azaldıkça sıcak su ilave edin.
Sırasıyla içine haşlanmış nohutları kuru fasulyeyi koyup kaynatın.
Suda beklettiğiniz kuru üzümleri süzüp ilave edin. Portakal kabuğu rendesi, kuş üzümünü ilave edip karıştırın.
Şekerini ilave edin ve 5 dakika daha kaynatın.
Kuru kayısıları, tuzu ve vanilyayı ekleyin.
Aynı zamanda incirleri küçük küpler halinde doğrayın ayrı bir kapta suda haşlayın süzün ve tencereye ilave edin.
Sıcak olarak kaplara paylaşın.
Soğuduktan sonra üzerlerini dilediğiniz malzemelerle süsleyip soğuk servis edin.