



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

1/2 (yarım) su bardağı gecedan ıslatılmış kuru fasulye
1/2 (yarım) su bardağı gecedan ıslatılmış nohut
2 su bardağı gecedan bir taşım kaynatılıp suyuyla bekletilmiş aşurelik buğday
1/4 (çeyrek) su bardağı pirinç
1 su bardağı toz şeker
1 adet rendelenmiş portakal kabuğu
Servis için:
Kuru kayısı
Kuru dut
Kuruyemiş

Kuru fasulye ve nohudu ayrı tencerelerde yumuşamalarına az bir süre kalana kadar haşlayın.
Buğdayı da ayrı bir tencerede açılana kadar haşlayın.
Buğday koyulaşınca fasulye ve nohudu suları ile ilave edin. Dibini tutmaması için karıştırın.
2 su bardağı gecedan bir taşım kaynatılıp suyuyla bekletilmiş aşurelik buğday, pirinci bunların üzerine ekleyin.
Suyunu iyice çektikten sonra toz şekeri ekleyin.
Portakal kabuğunu ekleyin.
Eriyene kadar karıştırın ve 5 dakika daha kaynatın.
Koyuluğu istediğiniz kıvamda ise servis kaselerine paylaşın.
İster soğuk ister ılık servis edebilirsiniz.
Servis malzemeleri ile istediğiniz gibi süsleyin.
Arzu ettiğiniz kadar kuru kayısı, kuru dut, kuruyemiş serpiştirerek servis edin.

