



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞURE

1 paket Bizim Mutfak Anadolu Çorbası karışımı
1,5 su bardağı aşurelik buğday
½ su bardağı nohut
½ su bardağı kuru fasulye
2.5 su bardağı şeker
10 adet kuru kayısı, küçük doğranmış
10 adet kuru incir, küçük doğranmış
1 çay bardağı kuru üzüm
½ adet elma, küp küp doğranmış
1 çay bardağı fındık
1 çay bardağı süt
1 adet portakal kabuğu rendesi
8 adet karanfil
1 çay kaşığı tarçın
Süslemesi için:
Fındık
Ceviz
Çiğ badem
Antepfıstığı
Nar
Kuş üzümü
Toz tarçın

Buğday, nohut ve kuru fasulyeyi ayrı ayrı haşlayın. Bizim Mutfak Anadolu Çorbası karışımını üzerine geçecek kadar suda iyice pişirin.

Pişmiş çorba karışımını ve buğdayı bir tencereye alarak üzerine sıcak su ilave edin.

Küp küp doğranmış elmayı tencereye alın ve yumuşayana kadar yaklaşık 10 dakika pişirin.

Nohut, kuru fasulye, kuru üzüm ve kayısıyı tencereye ekleyerek 30 dakika daha pişirin. Bu sırada ara ara karıştırmaya özen gösterin ve gerekirse sıcak su ilave edin.

Kaynamakta olan aşureye şeker, fındık, karanfil, tarçın, kuru incir ve sütü ekleyerek karıştırmaya devam edin.

Bu aşamada tercih ettiğiniz kıvama göre su ilave edebilir veya kaynatmaya devam edebilirsiniz.

Hazırladığınız aşureyi servis kaselerine paylaşın.

Soğuyan aşureleri dilediğiniz gibi süsleyerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:172467 • adı:Aşure • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:07.04.2025 - 21:02