



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## AŞURE

1 su bardağı dövme,  
10 su bardağı su,  
1 su bardağı nohut, taze fasulye, piring, bakla, kuru üzüm,  
2 su bardağı toz şeker  
5 adet çekirdekleri çıkarılıp, doğranmış hurma,  
1 tatlı kaşığı nişasta,  
1 su bardağı gülsuyu.

Üzerine: Yarımşar su bardağı fındık, dolmalık fıstık, ceviz, badem, kuşüzümü ve bir miktar nar

Öncelikle dövmei ayıklayıp, yıkayın. Akşamdan bol suyla bir kez kaynatıp, sabaha kadar bekletin. Nohut, fasulye ve baklayı da akşamdan ıslatıp süzün. Yeniden su koyarak sabaha kadar bekletin. Pirinci ayıklayıp kaseye koyun. Su ilave edip sabaha kadar bekletin. Sabah, nohut, fasulye ve baklayı süzüp, yeniden su koyarak yumuşayınca kadar ayrı ayrı tencerelerde haşlayın. Kabuklarını soyun. Pirinci yıkayıp, süzün. Dövmeyi kendi suyuyla (suyunu çekmişse 10 su bardağı suya tamamlayın) ateşe koyup, yumuşayınca kadar haşlayın. Pirinci, şekeri, üzümü ve hurmayı ilave edin. Bir defa kaynayıncaya, nohut, fasulye ve baklayı ekleyin. Karıştırarak koyulaşmaya kadar pişirin. Nişastayı su ile ezip, bu karışıma ilave edin. Bir taşım daha kaynayıncaya gülsuyunu ekleyip, ocaktan alın.

Kaselere pay edin. Soğuyunca üzerini fındık, ceviz ve dilediğiniz yemişle süsleyip, servis yapın.



Fotoğraf "tapik" tarafından gönderildi. 08.09.2020