



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

1 su bardağı aşurelik buğday
yarım su bardağı kuru fasulye
yarım su bardağı nohut
10 su bardağı su
3 su bardağı toz şeker
150 gram incir
100 gram kuru kayısı
100 gram tatlı badem
1 tatlı kaşığı tuz
100 gram kuru üzüm
50 gram kuş üzümü
50 gram dolmalık fıstık
2 çorba kaşığı nişasta
Süslemek için:
Nar taneleri, fındık, kuş üzümü, badem, antepfıstığı

Buğday, kuru fasulye ve nohudu gecedan ıslatın. Ertesi günü buğdayı, suyuyla birlikte geniş bir tencereye alın. Üzerine suyu ekleyip yumuşayınca kadar orta ateşte ara sıra karıştırarak pişirin. Nohut ve kuru fasulyeyi ayrı ayrı haşlayın. İncir ve kayısıları küp küp doğrayıp ılık suda yumuşatın. Bademleri sıcak suda iki-üç dakik kaynatıp kabuklarını soyun. Tuz, nohut, kuru fasulye ve toz şekerini aşureye ekleyin. Ara sıra karıştırarak 15 dakika pişirin. İncir, kayısı, üzüm, kuş üzümü, badem ve dolmalık fıstıkları ekleyin. 10 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp 25-30 dakika dinlendirdikten sonra kaselere koyun. Üzerini nar taneleri, badem, antepfıstığı ile süsleyin.



Fotoğraf "tapik" tarafından gönderildi. 08.09.2020