



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AŞURE

1,5 su bardağı dövülmüş aşurelik buğday  
4-5 kuru incir  
1/2 su bardağı pirinç  
4-5 kuru kayısı  
2,5 su bardağı şeker  
1 çorba kaşığı gül suyu  
1/2 su bardağı nohut  
1/2 su bardağı kuru fasulye  
1 çorba kaşığı nişasta  
1/2 su bardağı kuru fasulye  
1 kahve fincanı fındık  
1/2 su bardağı kuru üzüm  
1 çorba kaşığı kuş üzümü  
1/4 nar

Nohut, fasulye ve buğdayı ayrı kaplarda ayıklanmış ve yıkanmış olarak ılık su ile akşamdan ıslatınız. Nohut ve fasulyeyi ıslatma suyu ile yumuşayınca kadar pişTiniz. Büyük bir tencereye buğday ve pirinci koyup 7-8 su bardağı sıcak su katarak kaynatınız. Hafif hararetili ısıda yumuşayınca kadar pişiriniz.

Fasulye ve nohutların kabuklarını soyup buğdaya ilave ediniz. Islatılmış üzümü, küçük parçalara ayrılmış incir ve kayısı kurusunu katınız. Nişastayı 1/2 su bardağı su ile eziniz. Aşure suyu ile ılıklaştırıp karışımaya ilave ediniz.

Şeker ve gül suyunu katıp birkaç taşım kaynatınız.

Aşureyi kâselere boşaltıp soğutunuz. Üzerini nar tanesi, fındık içi ve kuş üzümü ile süsleyiniz.



Fotoğraf "tapik" tarafından gönderildi. 08.09.2020