



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

2 bardak aşurelik buğday
15 bardak su
Yarımşar bardak nohut ve kuru fasulye
3 er çorba kaşığı kuru üzüm ve çam fıstığı
3 bardak şeker
3 incir
6 kayısı
Üstü için ceviz, badem, şam fıstığı, kuş üzümü, nar.

Buğday, nohut, fasulye ve kuru üzümü ayrı kaplarda bir gece önceden ıslatın. Islatılmış buğdayı 15 bardak suyla, ağır ateşte, yaklaşık 5 saat tutun (yumuşayınca kadar). Nohut ve fasulyeyi de pişirip süzdükten sonra koyulaşan buğdaya şekerle birlikte katın. Biraz kaynatıp şam fıstığı, kuru üzüm, küçük doğranmış incir ve kayısıları da ekledikten sonra biraz karıştırın ve ateşten alın. Aşureniz artık hazırdır. Sadece küçük kaselere koyup, üzerini diğer malzemelerle süslemek kaldı.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 27.03.2024