



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞURE

1,5 su bardağı aşurelik buğday
Yarım su bardağı nohut
Yarım su bardağı kuru fasulye
Yarım su bardağı kuru üzüm
Yarım su bardağı dövülmüş ceviz
3 su bardağı şeker
8 adet kuru incir
10 adet kayısı
1 çorba kaşığı nişasta
1 adet portakalın kabuğu
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 tatlı kaşığı tarçın
Gülsuyu
Süslemek için:
Nar taneleri

Aşurelik buğdayı bir gece önceden yeterince sıcak su ile ıslatalım. Yine ayrı ayrı kaplarda kuru fasulye ve nohudu da yeterince soğuk su ile 1 gece önceden ıslatalım. Ertesi gün aşurelik buğday, nohut ve kuru fasulyenin suyunu süzelim. Ayrı tencerelerde yarı yarıya yumuşayana dek hepsini haşlayalım. Ardından büyük bir tencerede aşurelik buğdayı, nohudu ve kuru fasulyeyi karıştıralım. Yeterince su ilavesi ile pişirdim. Bu arada portakal kabuğunu küçük küçük, incir ve kayısıları fındık iriliğinde doğrayalım. Aşurelik buğday, nohut, kuru fasulye yumuşadıktan sonra portakal kabuğunu, kayısıları, incirleri, kuru üzümü, şekerini ve fıstıklarını ekleyelim. Arada bir karıştırarak pişmeye bırakalım. Ateşten almadan birkaç dakika önce nişastayı çok az su ilavesi ile topaksız bir kıvama gelene dek karıştıralım. Nişastayı aşureye ekleyelim. 1-2 dakika sonra tencereyi ateşten indirelim. Kaselelere boşalttığımız aşurenin üzerine yeterince gülsuyu dökelim. Nar taneleri ve ceviz ile süsleyip, soğuttuktan sonra servis yapalım.