



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

MALZEMELER

Buğday (aşurelik) 3 su bardağı
Pirinç 1/2 su bardağı
Fasulye 1/2 su bardağı
Nohut 1/2 su bardağı
Üzüm (çekirdeksiz) 1/4 su bardağı
İncir 5-6 adet
Portakal kabuğu 2-3 dilim
Gül suyu 1 kahve fincanı
Vanilya 1 paket
Fındık 2-3 avuç
Hindistancevizi (rendesi) 2 çorba kaşığı
Şeker 5-6 su bardağı
Tarçın

YAPILIŞI

Akşamdan buğdayı, fasulyeyi ve nohutu ayıklanıp yıkayın. Ayrı ayrı Borcam kaplarda ıslatın. Buğdayı, pirinç ve ince kıyılmış portakal kabuğu ile birlikte haşlayın. Nohutu ve fasulyeyi ayrı ayrı haşlayıp süzdükten sonra buğdayın içine karıştırın. Bir müddet de beraber kaynatın. Şekeri ilave edin sonra da yıkanmış üzümü. Ateşten almadan 5-10 dakika evvel küçük doğranmış incir, gül suyu ve vanilya koyun. Kaselele boşaltıp dövülmüş fındık, tarçın ve nar taneleriyle süsleyin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 16.07.2024