



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞURE

1,5 Su bardağı aşurelik buğday
1/2 Su bardağı nohut
1/2 Su bardağı pirinç
1/2 Su bardağı fasulye
1/2 Su bardağı sarı üzüm
6 Adet incir
6 Adet kuru kayısı
1/2 Su bardağı ceviziçi
1/2 Su bardağı fındık,
2,5 Su bardağı toz şeker

Geniş bir kapta, ayıklanmış ve yıkanmış buğday ile pirinci bol su ile iyice pişene kadar kaynatınız. Akşamdan ıslatılmış nohut ve fasulyeyi ayrı, ayrı haşlıyarak iyice pişiriniz. Fasulye ve nohutun suyunu süzerek kaynamakta oJan ve suyu koyulaşan buğdayın içine katınız. Suyu azaldıkça, sıcak su ilâve ederek 15-20 dakika kaynatınız. Şekeri ilâve ederek karıştırınız. Ateşten almadan 10 dakika evvel, temizlenmiş, yıkanmış üzümleri, ufak ufak doğranmış incir ve kayısıları, su içinde bırakarak zarlari soyulmuş ceviz parçalarını atınız. Ateşten aldıktan sonra küçük kaselere boşaltınız. Üzerini fındık, tarçın, nar taneleri ile susleyiniz.

Not: Arzu edildiğinden, koyu istenirse kaynarken içine gülsuyu ile ezilmiş 1 kaşık nişasta da katılabilir.