



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞURE

2 su bardağı asurelik bugday
1 su bardağı nohut
5 su bardağı tozşeker
1 su bardağı kuru fasulye
15 su bardağı su
Yarım su bardağı pirinç
1 su bardağı kuru üzüm
1 su bardağı küp doğranmış kayısı
1 su bardağı doğranmış kuru incir
1 portakal
Süsleme için:
1 su bardağı kus üzümü
Çekilmiş ceviz içi, Antep fıstığı
Tarçın, nar taneleri

Bugday, fasulye, nohut ve üzümü yıkayıp ayrı kaplarda bir gece önceden ıslatın. Ertesi gün bugdayı süzüp büyük bir çelik tencereye alın. 15 su bardağı su ekleyip kaynatın. Üzerinde biriken köpüğü bir kevgirle alıp tencerenin kapagini kapatın ve 30 dakika kaynatın. Fasulye ve nohutu süzüp ayrı kaplarda haslayın. Pirinci yıkayıp süzün ve bugdaya ilave edin. Bugday taneleri iyice yumuşayınca kadar yaklaşık 4.5 saat kısık ateşte arasına karıştırarak pişirin. Bugdayın suyu un çorbası kıvamına gelmek üzereyken tozşeker, nohut ve kuru fasulyeyi ekleyin. Portakalın kabuğunu ince ince doğrayıp karışımına ekleyin. Kuru üzüm ve kuru kayısıyı ilave edip karıştırın. Birkaç taşım kaynattıktan sonra ateşten alın. Asure piştikten sonra doğranmış inciri ekleyip karıştırın. Sıcakken kaselere bosaltın. Soguyunca üzerini ceviz içi, Antep fıstığı, kus üzümü, tarçın ve nar taneleri ile süsleyerek servis yapın. İsteğe bağlı olarak gülsuyu da serpebilirsiniz.

[ML® Sultan Tacı için tıklayın](#)



Fotoğraf "Al Pay" tarafından gönderildi. 14.11.2019