



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

10 bardak su
1/4 bardak buğday
3 bardak süt
1 bardak kuru fasulye
1 bardak nohut
3 bardak tozşeker
1 kahve fincanı gülsuyu
100 gram hurma
100 gram badem
100 gram ceviz içi
5-6 adet kuru incir
100 gram fındık içi
50 gram kuşüzümü
100 gram çekirdeksiz üzüm
1 kahve fincanı patates unu (hararot/ararot)
1 çay kaşığı tuz

Bir gün önceden buğday, fasulye, nohut ayrı kaplarda ıslatılır. Ertesi günü, suyu dökülür ve yıkanır. Kabukları çıkarılır, ayrı olarak haşlanır, iyice haşlanınca birbirlerine karıştırılır ve tekrar kaynatılır. Kuru üzüm, kuru incir, ceviz, badem ilave edilir. Ateş üzerinde 3-5 dakika daha pişirilir. Sonra şekeri konulur, karıştırılıp ineceğine yakın süt ile ıslatılmış ararot ilave edilir. Bir iki taşım daha kaynadıktan sonra kâselere boşaltılır, üzerlerine fındık, badem, ceviz ile süsleme yapılır. Ilık ve soğuk yenir.