



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞURE

Duru Nohut 1/2 su bardağı
Duru Fasulye 1/2 su bardağı
Su 1/2 su bardağı
Duru Pilavlık Bulgur 1 su bardağı
Duru Pirinç 1/2 su bardağı
Kuş Üzümlü (Kışniş) 1/4 su bardağı
Sarı Üzüm (Çekirdeksiz) 1/3 su bardağı
Kuru Kayısı 10 adet
Kuru İncir 6 adet
Şeker 2+1/2 su bardağı
Ceviz İçi 1/2 su bardağı
Fındık 1/2 su bardağı
Fıstık 1/2 su bardağı
Kenevir 1+1/2 su bardağı
Porsiyon Adedi: 12-14

Nohut ve fasulye yıkanır akşamdan birer su bardağı su ile ıslatılarak ertesi gün basınçlı tencerede ayrı ayrı birer su bardağı su ile haşlanır. Bulgur ve pirinç yumuşayınca , nohut, fasulye yıkanmış üzümler katılarak iyice özleşinceye kadar kısık ateşte pişirilir. İnmesine yakın küçük küçük doğranmış kayısı ve incir katılarak biraz daha pişirilir. Şeker ilave edilir ve 1-2 taşım kaynatılarak kaselere dökülür. Üzerine irice dövülmüş ceviz, fındık, fıstık ve kavrulmuş kenevir serpilir. (Halıcı,1979)

NOT: Özellikle Muharrem ayında, bütün yörelerde yapılan ve komşulara dağıtılan aşure, Konya yöresinde bulgur ile yapılmaktadır.

