



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞURE

- 1 su bardağı aşurelik buğday
- 1 su bardağı kuru fasulye
- 1 su bardağı nohut
- 3 su bardağı şeker
- 1 fincan kuru kayısı
- 1 fincan kuru incir
- 1 fincan kuş üzümü
- 1 fincan susam
- 1 fincan pirinç
- 1 fincan dövülmüş ceviz içi
- 1 fincan çekirdeksiz üzüm
- Tarçın
- 2-3 adet karanfil

Buğday büyük bir tencerede ağzına kadar su doldurularak 1 taşım kaynatılır. Kaynayan tencere ateşten alınıp kalın bir battaniyeye sarılarak en az 10 saat demlenmeye bırakılır. Bu işlem geceden yapılırsa ertesi gün aşure yapmak kolaylaşır. Kuru fasulye ve nohut ayrı ayrı pişirilerek kabarmış olan buğday tenceresine ilave edilip ateşe oturtulur. Kaynatılır. Karanfiller atılır. Sırasıyla yıkanmış doğranmış kayisılar, incı pirinç, çekirdeksiz üzüm ilave edilip şekeri konur. Bir taşım kaynatılıp söndürülür. Kaselele boşaltılan aşurenin üzerine dövülmüş ceviz serpilir. Küçük tavada kavrulmuş susam dökülür. Kuşüzümü ve tarçınla süslenir.
