



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞURE

20 su bardağı su
2 su bardağı buğday
yarım su bardağı kuru fasulye
yarım su bardağı nohut
1 fincan fındık içi
1 fincan yeşil fıstık
2 portakalın kabuklarının rendesi
2 fincan ceviz içi
6 incir
2 su bardağı süt
7 su bardağı toz şeker
1 su bardağı üzüm
8 kuru kayısı
2 su bardağı gülsuyu

Tencereye su koyarak, buğday iyice pişirilir. Akşamdan ıslanmış kuru fasulye, nohut, üzüm, incir, portakal rendesi, pişmiş olarak hazırlanır. Buğdayın yarısı bir kenara alınır, geri kalan buğdaya fasulye, kabuğu çıkmış nohut, badem, fıstık, fındık, üzüm, incir, şeker, süt katılır ve ateşe konur. Kenara ayırdığımız buğday kevgirden geçirilir. Aşureye eklenir. Gülsuyu eklenir, tanelerin koyulduğu suyu denkleştirerek ateşten alınır. Kâselere dağıtılarak soğutulur. Üzerine badem, üzüm, fıstık, ceviz içiyle süs yapılır.

