



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞURE

50 g kuru fasulye
50 g nohut
50 g buğday
100 g kuru incir
100 g kuru kayısı
100 g kuru üzüm
1,5 su bardağı tozşeker
1 çay kaşığı gül suyu
1 çay kaşığı karanfil suyu
4 yemek kaşığı çekilmiş ceviz
4 yemek kaşığı çekilmiş antepfıstığı
4 yemek kaşığı hindistancevizi
1,5 çay bardağı pirinç unu
12 su bardağı su

Bir gece önceden fasulye, nohut ve buğdayı ayrı ayrı kaplarda ıslatın. Ertesi gün sularını süzün, hepsinin pişme süreleri farklı olduğundan, ayrı ayrı kaplarda dörder bardak suda haşlayın. Haşlanan fasulye, nohut ve buğdayı bir araya getirin, kuşbaşı doğradığınız kuru incir ve kayısıyı ardından üzümü üzerine ilave edin. 20 dakika kadar kaynatın. Başka bir kaptaki pirinç ununu suyla boza kıvamına gelene kadar ıslatın, pirinç unu, gül suyu ve karanfil suyunu tencereye ekleyip, kaynatın. En son şekeri ekledikten sonra beş dakika kadar kaynatıp, ocağı kapatın. Kaselelere pay edip, ceviz, antepfıstığı ve hindistanceviziyle süsleyerek soğuk servis yapın