



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞURE

100 gr (1/2 su bardağı) buğday
100 gr (1/2 su bardağı) pirinç
100 gr (1/2 su bardağı) kuru fasulye
100 gr (1/2 su bardağı) nohut
100 gr (2/3 su bardağı) kuru üzüm
40 gr (1 kahve fincanı) ceviz içi
40 gr (1 kahve fincanı) kuş üzümü
5 kuru incir
5 kuru kayısı
30 gr (2-3 kahve fincanı) yeşil fıstık
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
300 gr şeker
1 çorba kaşığı nişasta (1/2 su bardağı suda ezilmiş)

Nohutu ve kuru fasulyeyi iyice yumuşayana kadar pişiriniz. Suyunu süzüp, bir kenara koyunuz. Bir büyük tencerenin içine 1 su bardağı su koyarak buğdayı orta ateş üstünde kaynatınız. Aynı işlemi aynı miktarlarda pirinç için de yapınız. Pirinci yarım saat sonra ateşten alıp ezdikten sonra, sulu olarak içinde buğdayın kaynamakta olduğu kaba boşaltınız. Yarım saat daha pişirdikten sonra, fasulyesini ve nohutunu ekleyiniz. Cevizi, inciri, kayısıyı, kuru üzümü ve kuş üzümünü ayrı ayrı kaplarda bol suda kaynatınız, sonra suyunu süzünüz. Kaynamış bütün meyvaları büyük tencereye ekleyiniz; kaynamış incir ve kayısıları ufak parçalara bölünüz. Tereyağını da kattıktan sonra 15-20 dakika daha pişirip nişastasını ekleyiniz; 1-2 dakika kaynattıktan sonra ocaktan indiriniz. Aşureyi kâselere boşaltıp soğutunuz. Üstünü kuş üzümü, beyaz fıstık, yeşil fıstık v.b. ile süsleyip servis ediniz.



Fotoğraf "türkan hanım" tarafından gönderildi. 24.09.2020