



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

500 gr. asurelik bugday
1 çay bardağı piring
1 çay bardağı kuru fasulye
1 çay bardağı nohut
1/2 su bardağı çekirdeksiz üzüm
1/2 su bardağı fındık
6-7 adet kuru kayısı
6-7 adet kuru incir
1/2 portakal
1,5 kg. tozşeker
Üstü için:
2 yemek kasığı helva fıstığı
1 kahve fincanı kusüzümü
1 çay bardağı kavrulmuş fındık
1 yemek kasığı yeşil fıstık

Bugday, fasulye ve nohudu ayıklayıp aksamdan suda ıslatın. İncir, kayısı ve üzümü de yıkayıp ıslatın. Bugdayı ve pirinci 6 litre suyla (30 bardak) büyük bir tencerede ateşe koyun. Bugday taneleri yumuşayana kadar, kısık ateşte 4-5 saat pişirin.

Haslanmış fasulye ve nohudun isterseniz kabuklarını çıkartın; kayısı, portakal ve incirleri küçük parçalara bölün üzümlerle beraber hepsini asureye katın, şeker, kıyılmış fındığın yarısını da ilave edip kaynatın. Asureyi kaselere bosaltın. Biraz soğuduktan sonra üzerine fıstık, kusüzümü, fındık, kuru üzüm taneleriyle süsleyin.

[ML@ Sultan Tacı \(görsel\)](#)



Fotoğraf "pastörize" tarafından gönderildi. 29.08.2020