



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞURE

Özgür Şef

1 su bardağı buğday
Yarım su bardağı kuru fasulye
Yarım su bardağı nohut
Yarım su bardağı kuru üzüm
10 - 15 adet kuru kayısı
4 adet kuru incir
2 su bardağı şeker
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz yada fındık içi
Tarçın

Nohut ve kuru fasulyeyi bir önceden aynı kapta ıslatın, sonra suyunu süzüp, düdüklü tencereye aktarın. Üzerini iki parmak geçecek şekilde soğuk su ilave edip 35 dakika kadar kaynatın. Buğdayları sıcak su ile akşamdan ıslatın. Aşureyi pişireceğimiz büyük tencereye buğdayları dört parmak geçecek şekilde soğuk su koyun ve yumuşayana kadar kaynatın. Kayısıları küp küp doğrayın. Bir tencereye kayısı ve üzümleri aktarın ve bunların üzerlerini iki parmak geçen soğuk su ile 10-15 dakika kadar kaynatın. Buğdayları haşladığımız büyükçe bir tencereye kaynatılmış nohut ve fasulyeyi ve kuru meyvaları sularıyla beraber aktarın. Tencereyi orta ateşte kaynatın. Kaynamaya başlayınca şekerini ilave edin. 10-15 dakika kadar daha kaynatın. Altını kapatın. Soğumaya alın soğuduktan sonra üzerine tarçın serperek servis edin.

