



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AŞURE TATLISI

Serpil GÖKMEN

250 gr. Buğday (Aşurelik)  
100 gr. Kuru fasulye  
100 gr. Nohut  
100 gr. Kuru üzüm  
100 gr. İncir  
50 gr. Ceviz içi  
50 gr. İç fındık  
70 gr. Nişasta  
50 gr. Kuş üzümü  
550-600 gr. Şeker  
20 gr. Gülsuyu

Akşamdan ıslanmış olan nohut, kuru fasulye ve aşurelik buğdaylar temizlendikten sonra ayrı ayrı kaplarda haşlanır. Haşlanan malzemelerin suyu süzülür, buğday üzerine dökülür. Hep beraber iyice pişirilir. Bundan sonra şeker ve nişasta ilave edilir. Bundan sonra kuru üzüm, incir koyar biraz daha pişirilir. Nişasta ilave edilmeden evvela mutlaka sulandırılmalı ve ilave edildikten sonra iyice karıştırılmalıdır. Orta ateşte bir müddet pişirilir, kaynatıldıktan sonra kap hafif ateşe alınır. Bu karışım hafif ateşteyken diğer kalan garnitürlerde ilave edilir. Yani fındık, iç ceviz, kuş üzümü varsa narın sonra iyice karıştırılır ve ateşten alınarak, servis kaplarına konulur. Servis yapmak için bekletilir ve servis yapılır.

[ML@ Yanık için tıklayın](#)



Fotoğraf "feris" tarafından gönderildi. 18.02.2021