



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

1 bardak nohut
500 gram aşurelik buğday
1 bardak kuru fasulye
1 bardak üzüm
1 bardak kuru incir
1 çay bardağı kuru kayısı
1 çay bardağı pirinç
1 çay bardağı gülsuyu
1 çay bardağı ceviz
1 çay bardağı kuşüzümü
1 kilogram şeker
Süs için:
Nar
Tarçın
Hindistancevizi.

Buğday, fasulye ve nohut akşamdan ayrı ayrı ıslatılır. Ertesi gün yine ayrı ayrı haşlanır. Bir tencereye buğdayla beraber, yaklaşık olarak buğdayın 2 katı su koyup, ağır ateşte hiç karıştırmadan buğdaylar iyice pişene kadar kaynatılır. Buğdaya daha önceden haşlayıp hazırladığımız nohut, fasulye ve pirinci de ilave edip pişirilir. Ayrı ayrı haşlanılan kayısıyı, inciri, üzümü de katıp üzümler şişinceye kadar pişirilir. En son şekeri de ilave edip 10 dakika daha kaynatılıp ateşten alınır. Kâselerde tarçınla ya da isteğinize göre ceviz, fındık, fıstık, nar gibi herhangi bir malzemeyle süsleyip servis yapabilirsiniz.



Fotoğraf "Al Pay" tarafından gönderildi. 14.11.2019