



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AŞURE

1 su bardağı aşurelik buğday  
1 çay bardağı nohut  
1 çay bardağı kuru fasulye  
1 kahve fincanı pirinç  
2 çay bardağı süt  
2,5 su bardağı toz şeker  
Bir tutam tuz  
1 kahve fincanı kuşüzümü  
1 kahve fincanı kuru üzüm  
1 portakalın rendelenmiş kabuğu  
4 çorba kaşığı gül suyu  
3 adet karanfil  
Üzeri için:

Nar taneleri, Antep fıstığı, kurutulmuş meyveler, tuzsuz kavrulmuş badem, fındık, ceviz içi, tarçın, kavrulmuş susam, kuru incir

Kuru bakliyatları (buğday, nohut, kuru fasulye) yıkayıp ayrı kaplara aktarın. Üzerlerini geçecek kadar su ilave edin. En az 6 saat beklettikten sonra tekrar yıkayın. Nohutla baklayı ve fasulyeleri ayrı tencerelerde haşlayın. Başka bir tencereye bol suda yıkanmış buğday ve pirinçler, rendelenmiş portakal kabuğu ve 7-8 bardak soğuk suyu aktarın. Pirinçler hafif yumuşayınca kadar haşlayın. Önceden haşlamış olduğunuz bakliyatları ilave edin. Birkaç dakika kaynatıp kuşüzümüyle çekirdeksiz kuru üzümü ekleyin. Şeker ve bir tutam tuzu ilave edin, koyu bir muhallebi kıvamına gelene dek tencerenin ağzı açık kalacak şekilde ara sıra tahta bir kaşıkla karıştırarak pişirin. Bu arada bir çay bardağı suyun içinde karanfilleri ekleyip bir taşım kaynatın. 5 dakika kadar bekletin ve ocaktan aldığınız aşurenin içine karanfil aromalı suyu ekleyin. Gül suyunu arzu edenler de içine eklesin ve hemen kâselere paylaşsın. İstedığınız şekilde süsleyip servis yapın.



Fotoğraf "meral hamzaoğlu" tarafından gönderildi. 04.11.2014