



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞURE

MALZEME

3 su bardağı aşurelik buğday

2 portakal kabuğu

6 su bardağı şeker

3 avuç fındık veya ceviz içi

6 tane kuru incir

1 paket vanilya,
tarçın

yarım su bardağı fasulye

yarım su bardağı nohut

3 çorba kaşığı kuş üzümü

1 çorba kaşığı çekirdeksiz üzüm

1 kahve fincanı gül suyu

Birgün önceden buğday, kuru fasulye ve nohut ayrı ayrı ıslatılır. Bu malzemeler yıkanmış üzüm, doğranmış portakal kabukları ve şekerle birlikte, yeteri kadar derin bir tencerede bolca suyla kaynatılır. Buğday suyunu çektikçe sıcak su ilave edilir. 40 dakika süreyle kısık ateşte pişen malzemeye sonradan küçük küçük doğranmış incir, gül suyu ve vanilya ilave edilir. Kaplara boşaltılır. Tarçın ve mevsimine göre üzerine nar taneleri serpilerek servis yapılır.
