



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEREKETLİ AŞURE

1 su bardağı aşurelik buğday  
1 çay bardağı nohut  
1 çay bardağı kuru bakla  
1 çay bardağı kuru fasulye  
1 kahve fincanı kırık pirinç  
500 gram tozşeker  
Bir tutam tuz  
1 kahve fincanı kuşüzümü  
1 kahve fincanı kuru üzüm  
1 portakalın rendelenmiş kabuğu  
Üzeri için:  
Nar taneleri, Antepfıstığı içi, kurutulmuş meyveler, tuzsuz kavrulmuş badem, fındık, ceviz içi, tarçın, kavrulmuş susam

Kuru bakliyatları (buğday, nohut, bakla, kuru fasulye) yıkayıp ayrı kaplara aktarın. Üzerlerini geçecek kadar su ilave edin. En az 6 saat beklettikten sonra tekrar yıkayın. Nohut ile baklayı ve fasulyeleri ayrı tencereelerde haşlayın.

Başka bir tencereye bol suda yıkanmış buğday ve pirinçler, rendelenmiş portakal kabuğu ve 7 bardak soğuk suyu aktarın. Pirinçler hafif yumuşayınca kadar haşlayın. Önceden haşlamış olduğunuz bakliyatları ilave edin. Birkaç dakika kaynatıp kuşüzümü ile çekirdeksiz kuru üzümü ekleyin. Şeker ile bir tutam tuzu ekleyip koyu bir muhallebi kıvamına gelene dek tencerenin ağzı açık kalacak şekilde ara sıra tahta bir kaşıkla karıştırarak pişirin. Ocaktan alın. Ilınınca kaselere paylaşırın. İstedığınız şekilde süsleyin. Soğuyunca servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 16.07.2024