



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEYAZ AŞURE

2 su bardağı buğday  
150 gr nohut  
100 gr kuş üzümü  
150 gr ceviz içi  
3 kilo süt  
500 gr izmir üzümü  
1 çay bardağı pirinç  
150 gr fasulye  
100 gr kayısı  
12 adet incir  
600 gr şeker

Akşamdan ıslanmış nohut, fasulye, buğday pişirilir. Buğdayın suyu süzülmez. Buğdaya süt ve pirinç ilave edilir. Bir müddet pişirilir. Suları süzölmüş nohut ve fasulye, izmir üzümü, kuş üzümü, doğranmış kayısı ilave ederek pişirmeye devam edilir. İnecek kıvama yaklaşınca doğranıp haşlanmış incir de suları süzölerek aşurenin içine atılır. Cevizler birkaç parçaya kırılarak aşureye ilave edilir. Şekerini ilave edip bir müddet daha pişirip kâselere boşaltınız. Fındık, fıstıkla ve tarçınla süsleyiniz.

Not: Şekeri ilave etmeden herşeyin pişmesi gerekir. Şeker ilave ettikten sonra hiçbir şey pişmez. Çünkü şeker her şeyi sıkır.

[ML® Kolay Aşure için tıklayın](#)