



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAMLA SAKIZLI AŞURE

250 gram nohut
250 gram fasulye
250 gram fıstık
250 gram ceviz
250 gram kuru üzüm (iki renk)
250 gram İncir
250 gram kayısı
Yarım kilo toymalık bulgur (yarma)
2 kaşık çörek otu ve susam
3-4 küçük tablet damla sakızı
Yarım kilo toz şeker
2 litre su

Öncelikle yarmamızı seçip bir güzel yıkayıp büyük bir tencerede özleşene kadar pişirelim. Tencerenin büyüklüğüne göre su kullanabilirsiniz. Ben iki litre kullandım. Ondan sonra incirlerimizi küçük küçük doğrayıp içine katalım, diğer tüm malzemelerimizi ayrı bir tencerede haşlayıp kara suyunu atalım. Yarmamız haşlandıktan sonra diğer malzemeleri süzüp yıkayıp içine katıp iyice özleşene kadar pişirelim. Sonra yarım kilo şekerimizi koyup bir yarım saat de öyle pişirelim. En son kayısı ve çörekotunu, susamı katın. Soğuyunca istediğiniz şekilde süsleyip servis edebilirsiniz.