



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DÜĞÜN AŞURESİ

### Sahrap Soysal

1 litre süt  
2 tepeleme yemek kaşığı un  
1 su bardağı toz şeker  
2 yemek kaşığı kuş üzümü (dolmalık üzüm)  
2 adet kuru incir  
4 adet kuru kayısı  
1-1,5 su bardağı çekilmiş fındık içi  
Süslemek için;  
Çekilmiş yeşil fıstık

### Hazırlanışı

Üzümü iyice yıkayın. İncirlerin saplarını kesip küp küp doğrayın ve suda bekletin. Kayısları da çok küçük küpler halinde doğrayıp yıkayın ve süzün.

Un ve toz şekeri orta boy bir tencereye koyun. Bir taraftan tel çırpıcı yardımıyla çırparken bir taraftan da azar azar sütü ekleyin. Tencereyi orta ısı ateşin üzerine oturtup tel çırpıcı yardımıyla sürekli karıştırarak koyulaşım muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin.

Kaynamaya başlayınca üzüm, incir ve kayısıyı ilave edin fındığı da katıp ocağın altını kısın ve arada sırada karıştırarak 5 dakika daha pişirip ocaktan alın. 4 Henüz sıcakken, üzeri kaymak tutmadan kaselere paylaşın. Soğuyunca üzerlerini süsleyerek servise sunun.