



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİKLİ AŞURE

2 Su bardağı Buğday
1 Su bardağı Haşlanmış Fasulye
1 Su bardağı Haşlanmış Nohut
1 Kase Kuru Elma
1 Kase Kuru Üzüm
1 Çay bardağı Pirinç
3.5 Litre Su
750 Gr Toz Şeker
Sosu İçin:
250 Gr Kuru Erik
250 Gr Kuru Kayısı
Üzeri İçin:
Dolmalık Fıstık
Fındık
Hurma
Kuru Kayısı
Kuş Üzümü
Nar Tanesi

Kuru erik ve kayısıyı üzerine sıcak su dökerek ıslatıyoruz. Buğdayları yıkadıktan sonra büyük bir tencereye alıp, üzerine bol su koyup bir taşım kaynatıyoruz. Altını kapatıp kapağı kapalı olarak yarım saat dinlendiriyoruz. Ocağımızın altını yakıp buğdaylar patlayıp yarı kıvama gelince içerisine yıkanmış pirinci dahil ediyoruz. 5 dk. beraber kaynadıktan sonra haşlanmış nohudu, fasulyeyi, küp doğranmış elmayı, kuru üzümü koyup kaynamaya bırakıyoruz. 10 dk. kaynadıktan sonra ıslatmış olduğumuz kayısı ve eriği parçalayıcıdan geçirip püre yaptıktan sonra aşuremizin içerisine ekliyoruz. Son olarak toz şekeri ekleyip yavaş yavaş kaynatıyoruz. Kıvamı ne akıcı ne de yoğun olmalı. Kâselerin içerisine paylaştırıp soğumaya bırakıyoruz. Üzerine kuş üzümü, kuru kayısı parçaları, dolmalık fıstık, fındık, hurma nar taneleri gibi yemişlerle süsleyip buzdolabında beklettikten sonra soğuk olarak servis ediyoruz.



