



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY AŞURE

İstediğiniz miktarda kabuksuz buğdayın üstüne su doldurarak ateşe sürünüz. Buğdaylar haşlanıncaya dek arasıra karıştırarak kaynatınız (akşamdan hafif ateşe koyup sabaha kadar yavaş yavaş pişirmek de olur. Fakat dibinin tutmamasına dikkat etmek gerekir). Bir taraftan da akşamdan ıslatılmış nohut ve baklanın kabuklarını çıkarıp bir miktar fasulye ile yumuşayıncaya dek ayrı ayrı pişirip ateşteki buğdayın içine dökünüz sonra bu malzemeye göre, sıcak süt ya da su ve bulgur gibi dövülmüş bir miktar pirinç ile şeker koyup, kapağını kapamadan (helvesini dökünceye dek) karıştırarak pişiriniz. Ateşten indirince bir kâseye suyundan koyup, gülsuyu ile bir parça misgöbeği ezip, aşurenin içine dökünüz, kâselere koyduğunuz zaman üstüne kabuksuz badem, fındık, ceviz, fıstık, kuşüzümü serpiniz.



Fotoğraf "Özlem Çelik" tarafından gönderildi. 03.09.2020