



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY AŞURE

1 kutu Penguen Haşlanmış Kuru Fasulye
1 kutu Penguen Haşlanmış Nohut
1 kase akşamadan ıslatılmış buğday
1 kase kuru kayısı
1 kase kuru incir
Yarım kase kuş üzümü
Yarım kase am fıstığı
7 su bardağı su
1 kilo toz şeker
4 yemek kaşığı pekmez
2 yemek kaşığı nişasta
Süslemek için:
Ceviziçi
Fıstikiçi

akşamdan ıslattığınız buğdayı süzün ve büyük bir tencereye koyun.
Üzerine suyu koyup kaynamaya bırakın.
Kayısı ve incirleri zar büyüklüğünde küp küp doğrayın.
Penguen Haşlanmış Kuru Fasulye ve Penguen Haşlanmış Nohut süzün.
Yarım saat sonra kaynayan buğdaya; şeker, Penguen Haşlanmış Kuru Fasulye, Penguen Haşlanmış Nohut, kayısıyı, kuş üzümünü, incir, am fıstığını ilave edip pişmeye devam edin.
Nişastayı yarım su bardağı su ve pekmezle açın.
Kaynayan aşureye ilave edin.
15 dakika daha pişirip altını kapatın.
Dilerseniz tencere de dilerseniz de kaselere koyarak soğutabilirsiniz.
Üzerine fındık ve ceviz ilave ederek servis edin.

