



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAFRANLI AŞURE (KARABÜK)

Belli ölçülerde akşamdan ıslatılan aşurelik buğday pirinç, nohut kuru fasulye çekirdeksiz üzüm, kayısı kurusu ayrı ayrı haşlandıktan sonra büyük bir tencereye alınarak kaynatılır. Sarı suyu çıkana kadar suda ıslatılmış bir çay kaşığı safran ve şeker ilave edilir. Ateşten alındıktan sonra kaselelere alınır üzeri tarçın ceviz fındık ve nar ile süslenir.

Tuzlu aşure: Buğday pirinç nohut kuru fasulye kavurma ile tuzlu olarak yapılır. Üzerine kavrulmuş ceviz parçaları tereyağı eritilerek gezdirilir.

Not: Aşure isteğe göre tatlı ve tuzlu olarak Muharrem ayında yapılır. Komşu ve akrabalara dağıtılır.
