



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAFRANLI AŞURE (KARABÜK)

TC Karabük Valiliği

1 çay kaşığı safran
1/2 bardak nohut
1/2 bardak kuru fasulye
4-5 bardak kuru incir
4-5 bardak kuru kayısı
2 bardak aşurelik buğday
1/4 bardak çekirdeksiz üzüm
1/2 bardak ceviz içi
1/2 bardak fındık içi
2-3 bardak toz şeker
Tarçın

Buğday, nohut, fasulye ayrı ayrı akşamdan ıslatılır. Ertesi gün nohut, fasulye ayrı ayrı haşlanır. Buğday 15 bardak suyla haşlanır. Ezilinceye kadar pişirilir. Şeker, nohut, fasulye ilave edilerek kaynatmaya devam edilir. Safran ılık suda renk verinceye kadar bekletilir. Aşureye ilave edilir. Ocaktan çıkmasına yakın doğranmış incir, kayısı ve üzüm taneleri ilave edilir. Ocaktan alındıktan sonra fındık, ceviz ilave edilip servis kasesine boşaltılır.

