



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARAY AŞURESİ

1 su bardağı aşurelik buğday
Yarım su bardağı kuru fasulye
Yarım su bardağı nohut
10 su bardağı su
2 su bardağı toz şeker
150 gram kuru incir
100 gram kuru kayısı, 100 gram tatlı badem, 100 gram kuru üzüm
1 tatlı kaşığı tuz
0 gram kuş üzümü
50 gram dolmalık fıstık
2 çorba kaşığı nişasta
4 çorba kaşığı gül suyu
Süslemek için:
Nar taneleri
Fındık
Kuş üzümü
Badem
Antepfıstığı

Buğday, kuru fasulye ve nohudu gecedan ayrı kaplarda ıslatın. Ertesi gün buğdayı, suyuyla birlikte geniş bir tencereye alın. Üzerine suyu ekleyip yumuşayınca kadar orta ateşte ara sıra karıştırarak pişirin. Nohut ve kuru fasulyeyi ayrı ayrı haşlayın. Kuru incir ve kuru kayısıları küp doğrayıp ılık suda yumuşatın. Bademleri sıcak suda 2-3 dakika kaynatıp kabuklarını soyun. Buğdaylar çatlamaya başladığında, içinden 1 kepçe alıp robotta macun haline gelene kadar çekin. Daha sonra karıştırarak tencereye ekleyin. Tuzu ilave edin. Nohut, kuru fasulye ve toz şekeri aşureye ekleyin. Ara ara karıştırarak 15 dakika pişirin. Kuru incir, kuru kayısı, kuru üzüm, kuş üzümü, badem ve dolmalık fıstıkları ekleyin. 10 dakika daha pişirin. Nişastayı gül suyu ile açtıktan sonra aşureye ekleyip bir-iki taşım kaynatın. Ocaktan alıp 25-30 dakika dinlendirdikten sonra kaselere paylaştırın. Üzerini nar taneleri, fındık, kuş üzümü, badem, antepfıstığı ile süsleyerek servis yapın.

