



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARAY USULÜ AŞURE

Malzeme:

100 gram aşurelik buğday
1 kahve fincanı Bizim Mutfak Nohut
150 gram toz şeker
1 kahve fincanı Bizim Mutfak Kuru Fasulye
1 çorba kaşığı kuru üzüm
5-6 adet kuru kayısı
3 adet kuru incir
su
Süslemek için :
tarçın
taze böğürtlen

Buğday, fasulye, nohut ve üzümü yıkayıp ayrı kaplarda bir gece önceden ıslatın. Ertesi gün buğdayı süzüp büyük bir çelik tencereye alın. Su ekleyip kaynatın. Üzerinde biriken köpüğü bir kevgirle alıp tencerenin kapağını kapalı olarak 30 dakika pişirin. Fasulye ve nohodu süzüp ayrı kaplarda haşlayın. Buğdayı ilave edip iyice yumuşayınca kadar yaklaşık 4,5 saat kısık ateşte ara sıra karıştırarak pişirin. Buğdayın suyu, un çorbası kıvamına gelmek üzereyken tozşeker, nohut ve kuru fasulyeyi ekleyin. Zar şeklinde doğranmış kuru üzüm ve kuru kayısıyı ilave edip karıştırın. Birkaç taşım kaynattıktan sonra ateşten alın. Aşure piştikten sonra küçük doğranmış incirleri ekleyip karıştırın. Aşure sıcakken servis yapacağınız kaselere paylaşın. Soğuyunca üzerini toz tarçın ve böğürtlen taneleri ile süsleyerek servis yapın.