



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSAMLI AŞURE (MANİSA)

Malzeme listesi

- 2 su bardağı aşurelik buğday
- 1 su bardağı kuru fasulye (kuru börülce ya da bakla da kullanabilirsiniz)
- 1 su bardağı nohut
- 3 su bardağı tozşeker
- 1 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm (sultani üzüm de denir)
- 8-10 adet kuru kayısı
- 1 adet elma veya ayva
- Üzeri için;
- 1 su bardağı susam
- 10-12 adet kuru kayısı
- 10-15 adet kuru incir
- 100 gr fındık içi
- 100 gr ceviz içi
- 100 gr badem içi

YAPILIŞI:

Aşurelik buğday, kuru fasulye (börülce ya da iç bakla) ve nohudu ayrı ayrı kaplara koyup üzerlerine 4-5 santim çıkacak kadar soğuk suyla bir gece önceden ıslatın. Ertesi gün buğday, kuru fasulye ve nohudu iyice yıkayıp süzdükten sonra üzerlerine 5 santim çıkacak kadar su ilave edip ayrı ayrı tencerelede haşlayın.

Ayrı ayrı tencerelede haşladığınız nohut ve fasulyeyi aşurelik buğdayın olduğu tencereye aktardıktan sonra sık sık karıştırarak yaklaşık 30 dakika pişirmeye devam edin. Burada dikkat etmeniz gereken şey, suyu azaldıkça 4-5 su bardağı sıcak su eklemektir.

Tozşeker ve yıkayıp süzdüğünüz kuru üzümleri ilave ettikten sonra tavla zarı formunda doğradığınız elma ve kuru kayısıları da koyun ve kısık ateşte 30-40 dakika daha pişirin, (aşureyi sık sık karıştırmayı ve suyu azsa sıcak su eklemeyi ihmal etmeyin) Aşure koyu kıvamlı bir çorba gibi olmalıdır.

İsterseniz bir kahve fincanı kadar gülsuyunu üzerine aktararak yaklaşık 10 dakika daha kaydattığınız aşureyi ocaktan alın. Hafifçe ılık hale gelmesini bekleyip kâselere paylaştırarak üzerlerine tarçın ve susam serpiştirin. Nar, fındık, ceviz ve bademle süsleyin. İsterseniz bir adet portakalın kabuğunu çok ince doğrayarak aşureye pişerken ilave edebilirsiniz. Soğuk olarak servise sunun.
