



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## AŞURE



- 1 Su bardağı aşurelik buğday
- 1 Çay bardağı kuru fasulye
- 1 Çay bardağı nohut
- 1 Çay bardağı badem içi
- 1 Çay bardağı ceviz içi
- 1 Çay bardağı fındık içi
- 8 - 10 Adet doğranmış kuru incir
- 1 Su bardağı süt
- 1,5 Su bardağı toz şeker
- 1 Çorba kaşığı tereyağı
- 1 Çay bardağı kuru üzüm

# Buğday, nohut, kuru fasulye, badem, ceviz, fındık ayrı ayrı haşlanır, badem, ceviz ve fındığın iç kabukları, haşlandıktan sonra soyulur.

# Aşurenin pişirileceği tencereye 10 su bardağı su konur, üzerine buğdayın yarısı, kuru fasulye, nohut konup birlikte kısa süre pişirilir, şeker eklenir.

# Üzerine az haşlanmış üzüm ve incir eklenir, üzümler tam pişince, badem, fındık ve ceviz katılır, biraz daha pişirilir.

# Bu arada ayrılan buğday ve 1 su bardağı süt birlikte mikserden geçirilerek, bulamaç yapılır, karışıma eklenir.

# Aşurenin tüm malzemeleri iyice, ezilmeden pişince en son tereyağı konur, karıştırılır ve kısık ateşli ocaktan alınır.

# Hazırlanan aşureler kaselere boşaltılır, buzdolabında soğutulur üzerleri arzu edilen şekilde süslenip servis yapılır.

**Not:** Bazı kaynaklara göre aşureye kuru kayısı, pirinç, mevsimine göre nar konabilir.