

# Aşure

Toplam 180 dk

Hazırlama 60 dk · Pişirme 120 dk

10 kişilik

Zor

~360 kcal

Açılış 13/10

Buğday, baklagiller, kuru meyveler ve yemişlerle yapılan geleneksel bereket tatlısı.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Aşurelik buğday
- 0.5 su bardağı Nohut
- 0.5 su bardağı Kuru fasulye
- 2.5 su bardağı Şeker
- 10 adet Kuru kayısı
- 0.5 su bardağı Kuru üzüm
- 6 adet İncir
- 0.5 su bardağı Ceviz içi
- 0.5 su bardağı Fındık
- 12 su bardağı Su

## Yapılışı

1. Buğday, nohut ve fasulyeyi bir gece ayrı kaplarda ıslatın.
2. Buğday 90 dakika, nohut ve fasulyeyi ayrı tencerelerde yumuşayana kadar haşlayın.
3. Buğday tenceresine nohut, fasulye ve suyu ekleyip 20 dakika kaynatın.
4. Doğranmış kayısı, üzüm ve şekerini ekleyip 20 dakika daha pişirin.
5. İnciri son 5 dakikada ekleyin ve tatlı kaselere paylaşın.
6. Ceviz ve fındıkla süsleyin.

### PÜF NOKTASI

Buğday, nohut ve fasulyeyi ayrı haşlayın her malzeme kendi süresinde yumuşar ve tatlı bulanıklaşmaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Nar, tarçın ve cevizle kaselerde servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş