

Asure

Malzemeler

2 su bardagi Bugday
1 su bardagi Nohut
1 su bardagi Kurufasulye
1 su bardagi kuru Uzum
1 su bardagi Incir
1 su bardagi kuru Kayisi
Yarim su bardagi fistik
4 su bardagi Seker
1 yemek kasigi karanfil
10 - 15 su bardagi Su
Susleme icin:
1 su bardagi kus uzumu
Cekilmis ceviz ici, Antep fistigi
Tarcin, nar taneleri

Yapilisi

Bugday, fasulye, nohut ve uzumu yıkayıp ayrı kaplarda bir gece önceden ıslatın. Ertesi gün bugdayı suzup büyük bir çelik tencereye alın. 15 su bardagi su ekleyip kaynatın. Üzerinde biriken kopuğu bir kevgirle alıp tencerenin kapagini kapatın ve 30 dakika kaynatın.

Fasulye ve nohutu suzup ayrı kaplarda haslayın.

Bugday taneleri iyice yumuşayınca kadar yaklaşık 4. 5 saat kısık ateşte arasıra karıştırarak pisirin. Bugdayın suyu un corbasi kıvamına gelmek üzereyken nohut ve kuru fasulyeyi ekleyin. İyice kaynatın. Ardından sirasiyla fistik, kuru uzum, karanfil ve dorde bulunmuş kuru kayisiyi ilave edip karıştırın. Birkac tasim kaynatın. Son olarak sekeri ekleyip 5-10 dakika kaynattıktan sonra incirleri katin ve bir tasim kaynatip, atesten alın.

Asure pistikten sonra sıcakken kaselere bosaltın. Soguyunca uzerini ceviz ici, Antep fistigi, kus uzumu, tarcin ve nar taneleri ile susleyerek servis yapin. Istege bagli olarak gulsuyu da serpebilirsiniz.