



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

## AŞURE ÇORBASI



250 gr. tavuk kuşbaşı  
1 Su bardağı aşurelik buğday  
Yarım su bardağı nohut  
Yarım su bardağı kuru fasulye  
1 Adet iri domates  
1 Adet iri kuru soğan  
1 Çorba kaşığı domates salçası  
1 Çorba kaşığı tereyağı  
3 Çorba kaşığı sıvıyağ  
1 Adet limonun suyu  
2,5 Tatlı kaşığı tuz  
8 – 10 Dal maydanoz  
2 – 3 Dal taze nane  
4 Su bardağı su

- # Bir gece önceden aşurelik buğday, nohut ve kuru fasulye ayıklanır, yıkanır. Buğday ayrı bir kaba, kuru fasulye ve nohut birlikte aynı kaba üzerleri bir parmak su geçecek şekilde ıslatılır.
- # Ertesi günü ıslatma suyu ile birlikte gene buğday ayrı nohut ve kuru fasulye beraber yumuşayana kadar haşlanır.
- # Daha sonra haşlanan aşurelik buğday ikiye bölünür, yarısı püre olacak şekilde robottan geçirilir.
- # Bir tencereye tereyağı ve sıvıyağ konur, orta ateşte yağlar eriyip karışınca ince yemeklik doğranmış kuru soğan eklenir, kavrulur.
- # Soğan şeffaflaşınca salça katılır, birkaç kez çevrilir, kuşbaşıdan küçük doğranmış tavuk eti ilave edilir.
- # Tavuk eti suyunu salıp çekince, haşlanmış nohut, kuru fasulye, aşurelik buğday ve robottan geçirilerek püre haline gelmiş aşurelik buğday suları ile birlikte katılır. Ayrıca 4 su bardağı sıcak su eklenir.
- # Bütün malzemeler kaynayınca kabuğu soyulmuş, küçük küp şeklinde doğranmış domates ve tuz eklenir. 5 dakika daha kaynatılır.
- # En son ince kıyılmış nane, maydanoz ve limon suyu eklenir, karıştırılır, hemen ocaktan alınır. Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Arzu edilirse aşure çorbasına haşlanmış kuru barbunya, bakla, mısır da ilave edilebilir.