AŞURE  
  
Malzemeler ;

250 gr Aşurelik Dövülmüş Buğday (1,5 bardak)

1,5 kahve fincanı Pirinç

30 bardak Su

750 gr TozŞeker

3 bardak Süt

50 gr Kuru Fasulye

50 gr Kuru Bakla

50 gr Nohut

100 gr İç Ceviz

100 gr Kuru Kayısı

150 gr Sultani Üzüm

100 gr İncir

25 gr Beyaz Çam Fıstığı

25 gr Kuş Üzümü

100 gr Tatlı İç Badem

1 kahve fincanı Gül Suyu  
  
Yapılışı:  
  
1,5 bardak aşurelik buğdayı ve 1,5 kahve fincanı pirinci bir tencereye koyarak, bir gece suda bekletin.

Fasulye, Nohut, Nohutu da bir gece önceden ıslatmak gerekir.

Ertesi gün, bu suyu döküp yerine 30 bardak su koyup, buğdaylar iyice yumuşayıncaya kadar 2-3 saat pişirmelidir.

Daha sonra üstüne, 3 bardak (750 gr) toz şeker, 3 bardak süt katılarak, şeker eriyene kadar karıştırılır. İki taşım kaynatılır.

Bu sütlü ve şekerli buğday suyuna, bir gece önce ıslatılmış ve sonra haşlanmış, nohut, fasulye, bakla, ayıklanmış ve yıkanmış Sultani Üzüm, KuşÜzümü, küçük küçük kesilmiş Kayısı, İncir, Çam Fıstık, kabukları soyulmuş (haşlanarak) badem, küçük parçalara bölünmüş iç ceviz ve bir kahve fincanı gülsuyu katılarak bir taşım kaynatılmalı. Tencereyi ateşten alıp hemen kaselere bölmeli.  
Kaselerin üstlerini badem, ceviz, üzüm ve nar ile süsleyebilirsiniz.