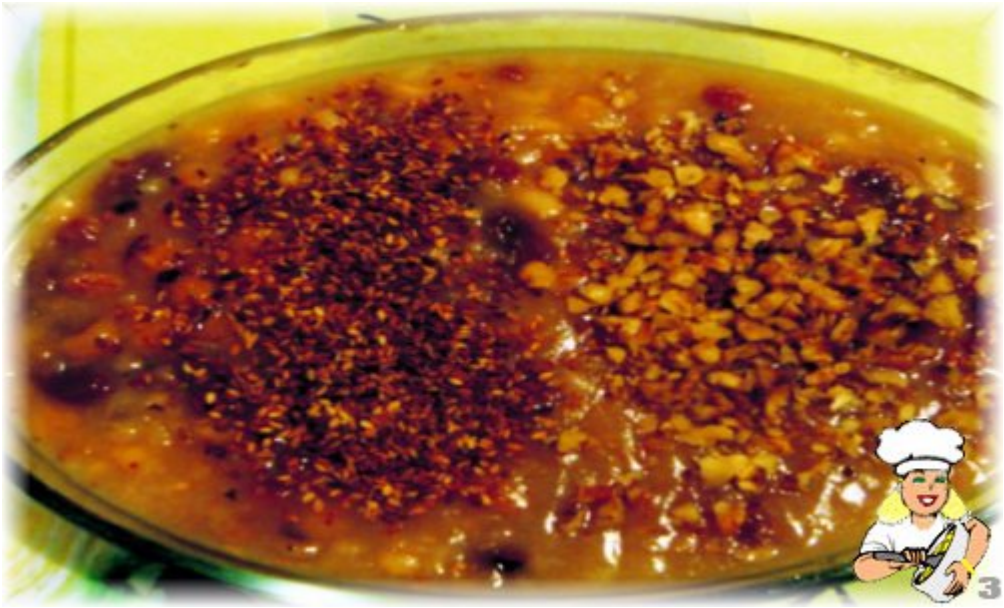
AŞIRAŞI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

2 su bardağı buğday dövmesi
1 su bardağı nohut
1 su bardağı börülce (lolaz)
1 su bardağı kuru fasulye
1 su bardağı kuru bakla
½ su bardağı pirinç
1 çorba kâsesi kuru kaysı
1 kâse çekirdeksiz İzmir üzümü
1 kâse kuru incir
1 kahve fincanı susam (küncü)
1 fincan çörekotu
4 portakal rendesi ve portakal suyu
1 çay kaşığı tuz
2 su bardağı doğranmış ceviz içi
1 su bardağı fıstık içi
2 kg toz şeker (şeker yerine üzüm pekmezi de konulabilir)

İki bardak dövme geceden yıkandıktan sonra düdüklü tencereye konulur, sekiz bardak su ilavesiyle bir taşım kaynatılıp ağzını açmadan bekletilir. Ayrı kaplarda nohut, börülce, fasulye, bakla yıkanıp üzerine su çekilerek bırakılır. Ertesi gün dövme tekrar ateşin üzerine konulup eriyinceye kadar pişirilir. Nohut, börülce, fasulye, bakla ayrı ayrı tencerelerde üzerine su konulup ezilinceye kadar pişirilir, börülcenin koyu renkli suyu iki-üç defa değiştirilir. İncir ve kaysı dörder parçaya bölünür, üzümler ilave edilerek yumuşaması için üzerine su çekilerek bırakılır. Genişçe bir tencereye, dövme, nohut, börülce, bakla, fasulye ve yıkanmış pirinç konulur, iki litre kadar su ilave edilerek ateşte bir kaç taşım kaynatılır, incir üzüm ve kaysı ilave edilerek pişirilir. Kıvamına gelince bir çay kaşığı tuz, rendelenmiş portakal kabuğu ve sıkılmış portakal suyu, birer fincan susam, çörek otu ve şeker veya üzüm pekmezi ilave edilerek kaynatılır. Kalınlığı çorba kıvamında olmalıdır. İsteğe göre yarım kg sut de konulabilir. Tabaklara servis yapıldıktan sonra üzerleri ceviz fıstık nar taneleriyle süslenip soğuk olarak servis yapılır.

Not: Urfa'da aşure'ye verilen ad, Hicrî takvimdeki Muharrem ayının onuncu gününden (Arapça: âşûrâ') gelir.



© lezzetler.com tarif no:130301 • adı:Aşıraşı (Şanlıurfa) • gönderen:iyi biri • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:16