



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.afyonyemekleri.com>

Malzemeler:

500 gr. göcelik buğday (çekilmemiş buğday)
1 su bardağı nohut
1 su bardağı kuru fasulye
1 çay bardağı kuş üzümü
1 fincan ceviz
1 fincan fındık
1 fincan fıstık
2 litre su
2 su bardağı pekmez
500 gr. toz şeker
1 tatlı kaşığı susam

Yapılışı:

Göcelik buğday, nohut, kuru fasulye bir gün önceden ayrı ayrı ıslatılır. Diğer gün bunların suları süzülür. Ayrı tencerelerde üzerlerine su eklenerek pişirilir. Üzüm de biraz su ile pişirilir. Hepsini yumuşadıktan sonra büyük bir tencerenin içine önce buğday konur. Bol su ile tekrar ocağa konur. Bunun üzerine nohut, fasulye ve üzüm eklenir. Bunlar karıştırılır. Üzerine pekmez ve şeker ilave edilerek tekrar pişirilir. Piştikten sonra dövülmemiş ceviz, fındık ve fıstık katılır. Susam da ekilir. Hepsini karıştırılır. Servis kaselerine boşaltılır.

Not: Türk mutfağının en eski ve geleneksel tatlılarından biridir. Kurban bayramında sonraki ay aşure ayı olarak bilinir. Bu ayda bol miktarda her evde aşure yapılır, akraba ve komşulara dağıtılır.



Fotoğraf "şans eseri" tarafından gönderildi. 19.02.2020