AŞURE (ANKARA)

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

3 su bardağı aşurelik buğday
1 çay bardağı piriç
1 su bardağı nohut
1 su bardağı kurufasülye
1 adet portakal kabuğu rendesi
1.5 kg. toz şeker
6 adet karanfil
1 kahve fincanı gül suyu
1 su bardağı kuru kayısı
1 su bardağı çekirdeksiz üzüm
8 adet kuru incir
Üzerini süslemek için:
1 su bardağı nar tanesi
1 su bardağı fındık içi
1 su bardağı ceviz içi
1 çorba kaşığı tarçın

Buğday ve pirinç, akşamdan ayıklanıp iyice yıkanır. Suyu süzülüp, geniş bir tencerede üzerini 4 parmak kadar su ile 5 dk. kaynatılır. Ateşten alınıp tencerinin kapağı kapatılır, bir örtü ile sarılarak oda sıcaklığında sabaha kadar dinlenmeye bırakılır.
Akşamdan soğuk su ile ıslatılmış nohut ve fasulyeler ayrı ayrı yumuşayana kadar pişirilip suyu süzülür. Kayısı, incir ve üzümler ayrı ayrı az şekerli suda haşlanır. Suyu süzülüp ufak parçalar halinde doğranır.
Buğday tenceresine biraz daha su ilave edilip ateşe konulur. Kaynayınca içine nohut, fasulye, portakal kabuğu rendesi ve şeker ilave edilip kaynatmaya devam ilave edilir.
Karanfiller bir fincan su ile cezve içinde kaynatılır ve sadece karanfilin suyu, kayısı, incir ve üzümler aşureye ilave edilir. Gülsuyu konup dibinin tutmamasına dikkat edilerek 10 dk. daha kaynatılır. Ocaktan indirildikten sonra kaselere alınıp, nar taneleri, tarçın, fındık ve ceviz içi ile süslenerek servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:88972 • adı:Aşure (Ankara) • gönderen:siyami • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:24