AŞURE (AYDIN)

https://imamkoy.com

Aşure genelde kış aylarında yapılan düğünlerde daha çok yapılır. Aşure ile birlikte keşkek de yapılır. Büyük saçayağı veya büyük taşların üzerine aşure keşkek kazanları birlikte konur. Dibine tutmasın diye altına kalınca teneke konur is çalması önlenir. Temizlenmiş buğdaylar akşamdan kaynayan suda bir çal kaynatılır ağızı kapatılarak bekletilir. Şisen buğdaylar daha büyük kazanlara alınır altı ateşlenir. biraz piştikten sonra içersine akşamdan ıslamış olduğumuz nohut fasulye kestane, bakla, börülce, ceviz, fındık fıstık v.s katılır kaynatılır pişmesine yakın şekeri katılarak iyice pişmesi sağlanır. sonra servis tabaklarına konur üzerine susam ceviz ve nar tanesi konularak misafirlere ikram edilir.

© lezzetler.com tarif no:113249 • adı:Aşure (Aydın) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:25.04.2024 - 01:55