



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 su bardağı kuru fasulye
1 su bardağı nohut
2 su bardağı yarma (dövme)
1 su bardağı seker
1 çay bardağı pekmez
1 çay bardağı fındık
1 çay bardağı ceviz içi
1 çay bardağı ince doğranmış portakal kabuğu

Birer su bardağı fasulye ve nohut aksamdan ıslanır. Ertesi gün, iyice yıkanan fasulye ve nohutlar bir tencereye alınır. Üzerine 2 bardak yarma (dövme) katılır. Üzerine su konarak pisirilir. Pismeye yakın (istenirse) portakal kabuklarının beyaz ve etli kısımları ince ince doğranır. Fındık konur. Sonra seker ve pekmez konur. Bir fiske tuz atılır. Yeterince pistikten sonra ocaktan indirilir.

Küçük ceviz parçaları yağda kavrulduktan sonra asurenin yüzüne serpistirilir ve bu şekilde servis yapılır.

Not: Asure yılın her günü yapılabilir de, özellikle 10 muharremde hemen her aile asure pisirir ve komşulara ikram eder. Asurede kullanılan malzemeler evde eve değişiklik gösterebilmektedir.