



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

AŞURE

3 su bardağı aşurelik buğday
1 su bardağı nohut
1 su bardağı kuru fasulye
1 çay bardağı pirinç
1 çay bardağı kuru üzüm (İzmir)
20 adet kayısı kurusu
1 kg. süt
10-15 adet kuru karanfil
6-7 su bardağı toz şeker
Gül suyu
1 portakal kabuğu rendesi (arzuya göre)
Üzerini süslemek için:
Tarçın
Çekilmiş fındık
Çekilmiş ceviz
Kuş üzümü
Dövülmüş badem içi
Mevsimiyse nar taneleri

Buğdayı akşamdan güzelce ayıklayıp, 6-7 defa bol su ile yıkayın. Büyük bir tencereye buğdayı koyup, üzerini bir karış örtecek kadar su ile doldurun. Pirinçleri ayıklayıp yıkayın ve tencereye ilave edin. 45 dakika kadar buğdayı ve pirinci haşlayın. Kapağı açmadan tencereye buğdayı sabaha kadar dinlendirin. Akşamdan nohut ve fasulyeyi ayıklayıp yıkayın. İkisini de ayrı kaplar içinde sabaha kadar suda dinlendirin. Ertesi sabah nohut ve fasulyeyi ayrı ayrı pişirin. (Düdüklü tencereyi tercih edin.) Buğday tenceresinin kapağını açınca buğdayın iyice şişmiş olduğunu göreceksiniz. Pişirdiğiniz nohut ve kuru fasulyeyi buğdaylara katın. Kayısı ve kuru üzümleri ayıklayıp yıkayın. Kayısları dörde bölün. Her ikisini de ayrı ayrı kaynar su içerisinde yarım saat dinlendirin. Aşurenin altını yakıp karıştırın. Kayısı ve kuru üzümleri de tencereye katın. 1 kg. sütü ilave edip güzelce karıştırın. Aşurenin kıvamı çok koyu ise azar azar sıcak su katın ve kıvamı ayarlayın. Çok sulu olması aşurenin özelliğine aykırıdır. Aşure, şeker ilavesiyle de sulanacaktır. Aşureyi, tüm malzemeleri kattıktan sonra yarım saat kadar karıştırarak pişirin. Karanfilleri tencereye atın ve karıştırın. Toz şekeri yavaş yavaş ilave edin ve karıştırın. Aşureyi, şeker ilavesi yaparken arada tadın ki arzu ettiğiniz şeker derecesini ayarlayabilin. Beş dakika daha kaynatıp yarım su bardağı kadar gül suyu ilavesiyle, portakal kabuğu rendesini de tencereye katıp karıştırın. Ocağı kapatın. Sıcak olarak kâselere boşaltın. Üzerini önce tarçın serpererek süslemeye başlayın. Daha sonra diğer malzemeleri eşit bir şekilde aşurelerin üzerine serpiştirin.



Fotoğraf "göl" tarafından gönderildi. 27.03.2024