AŞURE

1 çay bardağı ceviz içi
2 su bardağı
3 su bardağı şeker aşurelik buğday
2 çorba kaşığı kuş üzümü
1 fincan kuru fasulye
Gül suyu
1 fincan nohut
Nar
6 adet kuru incir
Tarçın
2 çorba kaşığı çekirdeksiz üzüm
1 çay bardağı fındık
2 çorba kaşığı antepfıstığı

Buğday, çekirdeksiz üzüm, nohut ve kuru fasulyeyi bir gün önceden yıkayın temizleyip ve suda bekletin. Islanmış buğdayın üzerine üç litre (15 su bardağı) soğuk su ilave edip haşlayın. Bir yandan da fasulye ile nohudu ayrı kaplarda haşlayıp, soğuk sudan geçirdikten sonra süzün. Buğdayı ağır ateşte, taneleri ezilip kaybolana kadar (yaklaşık 2-3 saat) haşlamaya devam edin.
Kuru inciri fındık büyüklüğünde doğrayın ve kuş üzümünü temizledikten sonra 30 dakika suda bekletip süzün. Ceviz içini ayıklayıp fındık büyüklüğünde parçalara ayırın. Buğday pişme noktasına eriştiği anda, tencerede 2.5 litre civarında sulu buğday olmalıdır.
İçine şeker, nohut, fasulye, incir, fındık ve ceviz içini koyun ve 10 dakika daha kaynatın, isterseniz bir kaşık gül suyu ilave edip kaselere aktarabilirsiniz. Üzerini nar taneleri, fıstık içi, tarçın ve kuş üzümü taneleri ile süsledikten sonra soğuk olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:24570 • adı:Aşure • gönderen:gülay çarıkçı • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:13