AŞURE

Tuğrul Şavkar

400 gr. aşurelik buğday
125 gr. kurufasulye
125 gr. nohut
150 gr. kuru kayısı (küçük parçalar halinde doğranmış)
150 gr. kuru incir (küçük parçalar halinde doğranmış)
200 gr. kuru üzüm
800 gr. tozşeker
5 lt. su (20 su bardağı)
15 ml. ayçiçek yağı (1 çorba kaşığı)
200 ml. süt
1 tatlı kaşığı gülsuyu

Bir gece önceden aşurelik buğdayı ılık suda, kurufasulyeyi ve nohutu ılık tuzlu suda ıslatın. Ertesi gün hepsinin suyunu süzüp kurufasulyeyi ve nohutu ayrı ayrı tencerelerde iyice yumuşayıncaya kadar haşlayın. Nohutların kabuklarını ayıklayın. Kuru meyveleri yıkayıp, süzdürün. Buğdayı aşure tenceresine koyun. Üzerine suyu ve ayçiçek yağını ekleyin. Bir taşım kaynatıp, ateşi kısın ve tencerenin kapağını kapatın. Dibi tutmaması için ara sıra karıştırın. Buğdaylar iyice yumuşaymca kuru üzümleri katıp karıştırın ve 5 dakika birlikte kaynatın.
Haşlanmış kurufasulyeyi ve nohutu da katıp 5 dakika daha pişirin. Son olarak kuru kayısıları ve şekeri katın. Kaynamaya bırakın. Kaynayınca sütü ve gülsuyunu ekleyin, tekrar karıştırın. Kuru inciri ekleyerek 5 dakika daha karıştırıp, ateşten alın. Biraz ılınmcaya kadar ara sıra karıştırarak tencerenin kapağını yarı kapalı tutun.
Eğer kıvamı çok koyu ise biraz süt ile açın. Kâselere koyup soğumaya bırakın. Üzerini isteğe bağlı olarak tarçın, kuru meyveler, nar taneleri ve fındıkla süsleyerek servis yapın.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 09.02.2022

© lezzetler.com tarif no:75306 • adı:Aşure • gönderen:tadıgüzel • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:45