



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞURE

500 gram buğday
200 gram çeviziçi
1/2 su bardağı kuru fasulye
150 gram incir, üzüm
1/2 su bardağı nohut
500 gram süt
150 gram fındık içi
7 su bardağı tozşeker
150 gram badem içi
20 su bardağı su
150 gram yeşil fıstık

Kalaylı, temiz bir kabın içinde yıkanmış buğday bol su ile bir buçuk saat pişirilir, süzülür, 20 su bardağı su, koyarak buğday iyice pişirilir. Akşamdan ıslanmış kuru fasulye, nohut, üzüm, incir, pişmiş olarak hazırlanır. Buğdayın yarısı bir kenara alınır, ıgeri kalan buğdaya fasulye, kabuğu çıkmış nohut, badem, fıstık, fındık, üzüm, incir, şeker, süt katılır ve ateşe konur. Kenara ayırdığımız buğday süzğünden geçirilir. Buğdayın koyu hülâsası aşureye ilâve edilir ki, biraz suya koyuluk verir. Gülsuyu ilâvesiyle tanelerini, koyuluğunu, suyu denkleştirerek ateşten alınır. Kâselere bölünerek soğutulur. Üzerine badem, üzüm, fıstık, ceviz içiyle süs yapılır. Ev hanımları istedikleri takdirde, biraz emek ve de zaman istemesine rağmen haşlanmış olan buğdayı süzğüye alarak bunu iyice süzğünden geçirip, buğdayın nişasta şekline dönüşmesini sağlarlar. Bu genel olarak pek yapılmaz. Aşurede buğdayın varlığının tane olarak kendini ortaya koyması da bir başka özellik taşıır. Fakat dediğimiz gibi süzğünden geçirilen buğdaylar aşure içerisinde varlığını ancak gıda olarak gösterirler. Bu çeşitten yapılması gereken aşure, tercihe kalmış bir husustur.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 20.04.2021