



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞIR AŞI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Buğday dövmesi - 10 gr.
Nohut - 10 gr.
Lolaz (beörölce) - 10 gr.
Kuru fasulye - 10 gr.
Kuru bakla - 10 gr.
Pirinç - 10 gr.
Kuru kayısı - 10 gr.
Çekirdeksiz İzmir üzüm - 10 gr.
Kuru incir - 10 gr.
Susam (küncü) - 5 gr.
Çörekotu - 3 gr.
Portakal rendesi ve portakal suyu - 20 cl.
Doğranmış ceviz içi - 20 gr.
Fıstık içi - 10 gr.
Tuz - 3 gr.

Buğday dövmeleri bir gece öncesinden düdüklü tencerede bir taşım kaynatılıp ağzını açmadan bekletilir. Aynı bir kapta nohut, börölce, fasulye ve baklalar üzerine su eklenerek şişmesi için bırakılır. Ertesi gün buğday dövmeleri tekrar kaynatılarak erinceye kadar pişirilir. Nohut, börölce, fasulye ve baklanın her biri ayrı tencerelerde pişirilir. Börölcenin koyu renkli suyu, safsu kalıncaya kadar birkaç kez değiştirilir, incir ve kayısı dörder parçaya bölünür, üzümler ilave edilerek yumuşaması için üzerine su eklenerek bekletilir. Haşlanan bakliyatlar genişçe bir tencerede su ile biraz kaynatılır. İncir, üzüm ve kayısı ilave edilerek pişirilir. Kıvama gelince tuz, rendelenmiş portakal kabuğu, portakal suyu, susam, çörekotu ve şeker veya üzüm pekmezi eklenerek bir müddet daha kaynatılır. Özleşmiş çorba kıvamında olmalıdır. Ceviz, fıstık, nar taneleriyle süslenip soğuk olarak servis edilir.

