AŞİR ÇORBASI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

1 bardak dövme
1/2 bardak nohut
1/2 bardak fasulye
1/2 bardak börülce
1/2 bardak bakla
1/4 bardak pirinç
2 bardak şeker
1 kâse (bardak) Antep pekmezi
1 tatlı kaşığı tarçın (istenirse)
2 yemek kaşığı rezene (mayana) (istenirse)
1 bardak ceviz

Dövme ve baklagillerin her birini bir gece önceden ayrı ayrı kaplarda ıslatın.
Ertesi gün dövme ve nohudu bir tencerede yaklaşık 10 bardak su ile haşlayın. Kaynamaya başlayınca suyun yüzeyinde oluşan köpükleri alın. Buğday ve nohut iyice yumuşayınca pirinci ekleyin.
Diğer baklagilleri ayrı ayrı kaplarda köpüklerini alarak haşlayın. Haşlananları süzün ve kaynar su ile yıkayın.
İyice pişen dövme ve nohut üzerine gerekirse sıcak su koyun ve pişen diğer baklagilleri ekleyin. Hepsini birlikte özleşinceye kadar bir süre kaynatın.
Aşurenin kıvamı koyulaşıp, buğdayı özleşince şeker ve pekmezi ekleyin, eriyinceye kadar karıştırın, birkaç taşım daha kaynatın.
Aşurenin suyu kıvamlanıp koyulaşınca kâselere bölün. Üstüne dövülmüş ceviz ile istenirse tarçın ve dövülmüş rezene serperek sıcak servis yapın.

Not: Aşure, Gaziantep'te aşir, aşir çorbası, şirinli çorba veya şirinli şora gibi isimler ile anılır. Şirin sözcüğü Farsçadan geçmiştir ve tatlı anlamına gelir. Eskiden aşure sadece Antep pekmezi ile yapılırnıış, ancak şekerin yaygınlaşmasından sonra pekmezli aşure giderek unutulmaya başlamış. Günümüzde, rengi daha beyaz olsun diye bazı evlerde sadece şeker kullanılsa da, geleneksel olarak pekmezli aşurenin yeri bambaşkadır. Antep usulü pekmezli aşurenin bir özelliği de sıcakken yenmesidir. Elbette soğutarak da servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:88236 • adı:AŞİR ÇORBASI (Gaziantep) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:24.04.2025 - 08:35