



AŞURE (ADANA)

Fatma Arslantaş

Birer su bardağı kuru fasulye, nohut, dövme
Birer çay bardağı yer fıstığı, üzüm, doğranmış kırmızı elma ve kuru kayısı
4 su bardağı şeker
5 su bardağı sıcak su

Aşureye girecek tahıllar bir gece önceden ılık suda bekletilir. Bunlar; Kuru fasulye, nohut, dövmedir. Diğer gün ilk olarak kazana bunlar koyulur yumuşayınca kadar kaynatılır. Daha sonra incir, kayısı, kuru üzüm başka bir tencerede kaynatılır suyu süzülür doğranır aşureye katılır. Daha sonra küçük küçük doğranmış kırmızı elma ve fıstık eklenir kurutulmuş bir parça et bereket versin diye konulur.

Hepsi yumuşayınca dört su bardağı kadar şeker konulur ve kıvam alıncaya kadar kaynatılır. Aşureye kırk türlü girmesinin gerektiği söylenir fakat çoğu insan tadı tutsun diye bu şekilde yapmaktadır.

