AŞURE (AKSARAY)

1 Su Bardağı Aşurelik Buğday
½ Su Bardağı Ak Bakla
½ Su Bardağı Nohut
¼ Su Bardağı Bakla
6 Adet Kuru İncir
6-8 Adet Kuru Kayısı
1-2 Parça Kurban Eti Kavurması
1 Çay Bardağı Kuru Üzüm
2 Tatlı Kaşığı Kuş Üzümü
2-3 Adet Karanfil
1 Adet Çubuk Tarçın
3,5 Su Bardağı Toz Şeker
4-6 Su Bardağı Su
Süslemek İçin:
Nar
Tarçın
Ceviz
Çam Fıstığı
Susam
Yer Fıstığı

Buğday ve bakliyatlar bir gece önceden ayrı kaplarda suyun içinde, soğuk bir yerde bekletilir.
Ertesi gün bakliyatların suyu süzülür, üzerlerinden 1 parmak geçene kadar suyun içinde, ayrı tencerelerde haşlanır.
Buğdayın suyu süzülmeden, üzerine 3 su bardağı su ilave edilir ve pişirilir.
Kuru incirler ve kuru kayısılar yıkanır, küçük küçük doğranır.
Kuru üzümler, kuş üzümleri ve doğranmış kayısılar üzerlerinden 1 parmak geçecek seviyede ayrı kaplarda, ılık suyun içinde bekletilir.
Haşlanan malzemeler büyük bir tencereye dökülür, üstüne tarçın, karanfil, kayısılar, üzümler, kuş üzümleri ve 1 su bardağı sıcak su ilave edilir.
Tencereye kavurma parçası atılır ve dibinin tutmaması için devamlı karıştırılarak kaynatılır.
Yaklaşık olarak 5 dakika sonra aşurenin içine toz şeker dökülür.
Aşurenin kıvamı koyu ise bu aşamada tencereye sıcak su ilave edilir.
Aşure ara ara karıştırılır ve ocaktan almadan evvel son olarak doğranmış kuru incirler atılır.
Özleşen aşure ocaktan alınır ve servis kâselerine konur, isteğe bağlı olarak üzerine kavrulmuş susam, ceviz, fındık, nar taneleri, kavrulmuş çam fıstığı dökülür ve servis edilir.

Not: Yörede bazı evlerde tuzlu aşure yapılıyor ve çorba niyetine içiliyor.

© lezzetler.com tarif no:153429 • adı:Aşure (Aksaray) • gönderen:seyyar tayyar • indirme tarihi:01.05.2024 - 15:44