



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE (ERZİNCAN)

500 gr aşurelik buğday
1 su bardağı nohut
1 su bardağı kuru fasulye
2 adet elma
2 adet portakal
1 su bardağı sarı üzüm kurusu (sultaniye)
1 su bardağı kayısı
1 su bardağı dut ve ayva
1 su bardağı fındık içi
1 çay bardağı gül suyu
2-3 kg toz şeker
1 su bardağı süt
1 yemek kaşığı bal
Üzeri için:
Ceviz
Fındık
Dolmalık fıstık
Dolmalık üzüm
Badem
Nar
Kayısı
Tarçın

Aşlık akşamdan iyice yıkanır ve büyük bir tencereye su konularak birkaç taşım kaynatılır. İlk kaynama suyu dökülerek yeniden su doldurulur ve tekrar kaynatılır. Ağız kapatılarak sabaha kadar açılması beklenir. Yeniden su konular. Kaynamaya bırakılır. Diğer tarafta akşam ıslatılmış nohut ve kuru fasulye haşlanarak kabukları soyulur. Kaynamakta olan buğdaya ilave edilir. Elmalar soyularak küçük küçük doğranır. Portakal kabukları zar gibi doğranır. Üzüm ve doğranmış kayısı yıkanır ve pişmeye hazır olan buğdaya ilave edilir. Fındığı konur. Tüm bu malzemeler pişince şekeri ilave edilir. Biraz tatlıca olmalıdır çünkü soğuyunca tatsız kalabilir. Tadına bakılarak şeker miktarı ayarlanabilir. Arzu edilirse süt ve gül suyu da ilave edilebilir. Bal konular. Pişince kaselere alınarak soğutulur. Üzeri süslenir. Artık servise hazırdır.



Fotoğraf "şans eseri" tarafından gönderildi. 19.02.2020

