



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ANTEP USULÜ AŞURE

1 su bardağı aşurelik buğday
2 çorba kaşığı bal
Yarım su bardağı nohut
2/3 su bardağı toz şeker
Tuz
Yarım su bardağı kuru fasulye
1 kahve fincanı lolaz (kuru börülce)
Fıstık,
Ceviz
Badem
1 çorba kaşığı pirinç
Meyve şekerlemeleri
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı gül suyu
1 adet portakal
2 çorba kaşığı üzüm pekmezi
Kestane
Nar taneleri
Mayana (rezene)

Aşurelik buğdayı gecedan bir-iki taşım kaynatarak ıslatın. Sabahtan en az bir saat pişirin. Nohudu ve fasulyeyi ıslatın ve düdüklü tencerede pişirin ama suyunu dökmeyin, sonrasında gerekebilir. Börülceyi de gecedan ıslatıp, sabahtan 25 dakika haşladıktan sonra süzün, suyunu dökmeyin. Aşurelik buğdayı pişirirken 50 –inci dakikada yıkanmış pirinci tencereye ilave edin. Bu arada diğer malzemeleri hazırlayın. Fıstık ve bademin kabuklarını soyun.

Cevizi rendeleyin veya ince ince kıyın. Portakal kabuğunu rendeleyin. Kuru kayısı, incir vb. koyacaksanız onları küçük küplere doğrayın. Kestaneyi mikro dalga fırında, normal fırında ya da haşlayarak kabuğu soyulacak kadar pişirip, soyup küçük küp olarak doğrayın. Kenarda bekletin. Aşurelik buğday pirinçle pişerken, bir taraftan da pişmiş nohudu ve fasulyeyi ekleyin. Haşladığınız börülceyi koyun. Tüm malzemeler arzu ettiğiniz kıvamdaysa şekerini koyun (şeker miktarını damak tadınıza göre artırabilirsiniz). 1 çay kaşığı tuz ekleyin.

Bu arada suyunu kontrol edin, çünkü muhallebiden daha suluca olmalı! Eğer su koyacaksanız kaynar su koymalısınız. Sütü, pekmezi, meyve şekerlemelerini, doğramış olduğunuz kestaneleri, fıstık, ceviz ve bademi ilave edin. Şekerini ve kıvamını son kez kontrol ettikten sonra ocağın altını kapatın. Balı, rendelenmiş portakal kabuğu ve gül suyunu koyun. Çekilmiş ceviz ve nar taneleri ile süsleyin. Üzerine mayana (rezene) serperek, servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:162311 • adı:Antep Usulü Aşure • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:06.04.2025 - 18:47