AŞURE GÜNÜ HAKKINDA

Aşure Günü, hicri yılın ilk ayı olan Muharrem ayının 10'uncu günüdür. İslam kültüründe önemli bir yeri ve kıymeti olan bir gündür. Asırlardır eski gelenek devam ediyor, ocaklarda aşure kaynatılıyor. İslam dinine göre, aşure tatlısı için para harcamak büyük sevaptır. Yapılışı zahmetli, tadı mükemmel aşurenin içinde onlarca ayrı malzeme var; hepsi hem ortak lezzet yaratıyorlar, hem de kendi farklılıklarını muhafaza ediyorlar.
Aşure kelimesinin kökeni Arapça'ya dayanmaktadır. Aşure, Arapça kökenli 'aşara' fiilinden türetilmiştir. 'Aşara' fiili, 'on' anlamına gelir ve Arapça takvimde Muharrem ayının 10. gününe denk gelir. Bu nedenle, Muharrem ayının 10. gününe Aşure Günü denir ve o gün özellikle bir tatlı çeşidi olan aşure yapılıp paylaşılır. Aşure kelimesi, Türkçe'de geleneksel bir tatlı çeşidini ifade etmek için kullanılmaktadır.
Aşure, genellikle buğday, nohut, fasulye, kuru üzüm, kuru kayısı, ceviz, fındık, badem, kuru incir, kuru üzüm gibi baklagiller ve kuru meyvelerden oluşur. Ayrıca, tarçın, şeker, su, süt veya pekmez gibi tatlandırıcılar da kullanılır. Aşurenin pişirilmesi uzun bir süreçtir ve malzemeler yavaş yavaş kaynatılarak lezzetli ve besleyici bir karışım elde edilir. Aşure, geleneksel bir tatlı olmasının yanı sıra, toplumsal bir dayanışma ve paylaşma simgesidir.
Aşure geleneği, asırlar öncesinden geliyor. Rivayete göre; Nuh Peygamber ve ona inananlar, tufandan kurtulduktan sonra karaya oturan gemilerinde kalan yiyecekleri bir araya getirip bir yemek pişirir. Buna da aşure adı verilir.
Çok eskiden beri yapılan aşure aşı, Osmanlılar döneminde sarayda da pişirilir, aşure testisi adı verilen özel kaplarla da saray dairelerine ve halka birkaç gün süreyle dağıtılırmış.
Aşure, jöle gibi berrak olamaz çünkü yapısına aykırı. Buğday ona gizemli bir buğu katar. Az buğday konup kıvam almayan bir aşureye nişastayla kıvam vermek kabul edilemez. Çünkü buğday, aynı zamanda uçuk kahverengiyle koyu krem rengi arasındaki hassas çizginin temel kaynağıdır.
Aşurenin lezzeti ılıkken doruk noktasındadır. Soğuduğunda muhallebi tadına yakınlaşır. Yapı itibariyle doğal malzeme içeren aşure tatlısı, buzdolabında saklanmalı. Ama uzun süre de beklememeli, aksi takdirde sulanır ve ekşir.