



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

750 gr. şeker
12 adet incir
200 gr. aşurelik (dövme) buğday
12 adet kuru kaysı
150 gr. kuru fasulye
150 gr. nohut
75 gr. çamfıstığı
125 gr. kuru üzüm
600 gr. şeker
150 gr. ceviz içi
1 su bardağı süt
1/2 kahve fincanı gül suyu
5 adet incir
3,5 kg. su
150 gr. pirinç
Üst malzemesi:
5 adet kaysı
10 adet ceviz içi
50 gr. antepfıstığı

Akşamdan ıslatılan nohut ve kuru fasulyeyi ayrı ayrı pişirip süzdürün. Mümkünse nohutların kabuklarını soyun. Kullanacağımız suyu ikiye ayırıp içine buğday ve pirinci koyup yavaş ateşte 30 dk. pişirelim. Pişen pirinci, suyu ile birlikte mikserden geçirip buğdayın üstüne ilave edelim. Buğdayla birlikte 30 dk. daha pişirilip üzerine haşlanmış olan nohut ve kuru fasulyeyi ilave ediniz. inciri, ceviz içini, üzümü, kaysıyı, fıstığı ayrı ayrı, 10 dk. bol suda kaynatıp üç dört defa yıkayıp süzdürünüz. Tereyağı dahil tüm malzemeyi buğdayın üzerine döküp 15 dk. daha kaynatın. Üstüne süt ve gül suyu ekleyip 2 dk. daha kaynatın. Sonra ateşten alın. ilk sıcaklığı geçtikten sonra kaselere doldurulup üst malzeme ile süsleyerek servis edilir.



Fotoğraf "Özlem Çelik" tarafından gönderildi. 03.09.2020

