



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AŞURE (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 Su Bardağı Buğday (Aşurelik)  
1 Su Bardağı Nohut  
1 Su Bardağı Kuru Fasulye  
1 Su Bardağı Kuru Üzüm  
1 Su Bardağı İncir  
1 Su Bardağı Kuru Kayısı  
4 Su Bardağı Şeker  
10-15 Su Bardağı Su  
1 Küçük Fincan Gül Suyu  
1 Küçük Dal Yapraklı Yaban Mersini  
Süslemek için:  
İri Kiyılmış Ceviz  
Dolmalık Fıstık  
Tarçın  
Nar Taneleri (kış mevsimi ise)  
Gül Yaprakları (yaz mevsimi ise)

Buğday, fasulye, nohut ve kuru üzüm yıkanıp ayrı kaplarda bir gece önceden ıslatılır. Ertesi gün buğday süzülüp büyük bir tencereye alınır. 10-15 su bardağı su eklenir, kaynarken üzerinde biriken köpük, kevgirle alınarak yaklaşık 30 dakika kaynatılır. Fasulye ve nohut süzülerek ayrı kaplarda haşlanır. Yıkanıp küp küp doğranmış kuru kayısılar üzerine kaplayacak kadar su ve 1/2 su bardağı şeker konulmuş küçük bir tencerede haşlanır. Haşlanan kayısılar delikli kepçe ile bir tabağa alınarak bekletilir. Yıkanmış kuru üzümler aynı şerbetin içine katılıp haşlanır. Delikli kepçe ile kayısıların bulunduğu tabağa ilave edilir. Öte yanda kuru incirler yıkanıp küp küp doğandıktan sonra bu defa şekersiz su içerisinde haşlanır ve daha önce haşlanan kuru meyvelerin içine katılır. Küçük tencerede kalan az miktardaki şekerli su karardığı için dökülür. Buğday taneleri iyice yumuşayınca kadar yaklaşık 4-5 saat kısık ateşte ara sıra karıştırarak pişirilir. Buğdayın suyu un çorbası kıvamına gelmek üzereyken nohut ve kuru fasulye eklenir ve iyice kaynatılır. Ardından sırasıyla haşlanmış olan kuru üzüm ve kuru kayısıyı ilave edilip karıştırılarak birkaç taşım kaynatılır. Son olarak şeker eklenip 5-10 dakika daha kaynatıldıktan sonra incirler katılır ve bir taşım kaynatıldıktan sonra, ateşten alınır. İsteğe bağlı olarak içerisine 1 küçük fincan gülsuyu ve 1 dal yaban mersini ilave edilir. Sıcakken kâselere konulan aşurenin üzerine tarçın, kırık ceviz, dolmalık fıstık ve mevsimine göre nar taneleri ya da gül yaprakları konularak süslenir. İsteğe ve ekonomik duruma göre malzemeler azaltılıp çoğaltılabilir.

