



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## AŞURE

250 gr. dövülmüş aşurelik buğday  
1 kahve fincanı pirinç  
150 gr. sultanî üzüm  
50 gr. kuş üzümü  
100 gr. iç badem  
100 gr. iç ceviz  
100 gr. kuru kayısı  
50 gr. fındık  
8 litre su  
Yarım kilo toz şeker  
3 diş karanfil  
50 gr. nohut  
50 gr. kuru fasulye  
100 gr. kuru incir  
1 fincan gülsuyu  
1,5 kahve kaşığı zencefil

Bir tencereye aşurelik dövülmüş buğday ile pirinç üzerlerini kaplayacak kadar da su konarak, bunlar ertesi güne kadar bırakılıp buğdayların şişmesi sağlanır. Ertesi gün şişmiş olan buğday ve pirinçlerin suyu dökülerek 30 bardak yeni su ilâve edilir ve buğdaylar pişip de iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar ortadan az ısıdaki ateşte 7-8 saat pişirilir. Bundan sonra buğdaylar içinde piştiği su ile birlikte bir süzgeç veya delikli bir kalbura dökülerek, iyice yumuşamış olan buğdayların üzerlerine bir tahta kaşıkla basmak suretiyle püre halinde buğday özleri ezilerek deliklerden geçirilir. Elek veya süzgeç üzerinde kalan buğday posaları kullanılmaz, atılır. Bu özlü suyun ortalama 3500 ile 3750 gram arasında yani 14 - 15 bardak gelmesi gerektiğinden bu suyu ölçmelidir. Eğer çıkan su bu miktardan az ise su ilâve ederek bu miktara tamamlamalıdır. Fazla ise bir süre daha kaynatıp 14 -15 bardak miktarını bulmalıdır. Sonra, elde edilmiş olan bu buğday özlü suya 2,5 bardak toz şeker katılıp orta hararettteki ateşte karıştırarak şekeri eritilir ve bu şekerli buğday özlü su, düğün çorbasından daha az koyulukta bir kıvama gelinceye kadar birkaç taşım kaynatılır. Sonra bu şekerli buğday suyuna, ayıklanıp yıkanmış sultanî ve kuş üzümleri, küçük doğranmış kayısı, bir miktar suda bir taşım kaynatılmak suretiyle iç kabukları soyulmuş iç badem, ceviz içi, kavrulmuş fındık, bir gece suda bekletilerek yumuşamış nohut ve fasulye, (Bunların da haşlanması tavsiye edilir). Karanfil ve gülsuyu ile zencefil de ilave edilerek bir taşım daha kaynatılıp tencere ateşten alınıp derhal kâselere boşaltılan aşurenin üstü badem, ceviz, üzüm ve nar ile süslenip servis yapılır. Aşurenin daha beyaz olması için kuru yemişleri içine atmayıp sonradan üzerine koymalıdır.



Fotoğraf "tapik" tarafından gönderildi. 08.09.2020