



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

1 su bardağı aşurelik buğday
2 çorba kaşığı bal
Yarım su bardağı nohut
2/3 su bardağı tozşeker
Yarım su bardağı fasulye
Tuz
Fıstık
Ceviz
Badem
Meyve şekerlemeleri
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı gülsuyu
2 çorba kaşığı üzüm pekmezi
1 Portakal kabuğu rendesi
Kestane
Nar taneleri

Aşurelik buğdayı gecedan bir iki taşım kaynatarak ıslatın. Sabahtan en az bir saat pişirin. Nohutu ve fasulyeyi ıslatın ve düdüklü tencerede pişirin, suyunu dökmeyin, gerekebilir. Aşurelik buğdayı pişirin. 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 küplere doğrayın. Kenarda bekletin. Aşurelik buğday pişerken bir taraftan da pişmiş nohutu ve fasulyeyi ekleyin. Tüm malzemeler arzu ettiğiniz kıvamdaysa şekerini koyun (şeker miktarını damak tadınıza göre artırabilirsiniz). 1 çay kaşığı tuz ekleyin. Bu arada suyunu kontrol edin, muhallebiden daha suluca olmalı. Eğer su koyacaksanız kaynar su koymalısınız. Sütü, pekmezi, meyve şekerlemelerini, doğramış olduğunuz kestaneleri, fıstık ve bademi ilave edin. Şekerini ve kıvamını son kere kontrol ettikten sonra ocağın altını kapatın. Şimdi balı, portakal kabuğu rendesini ve gül suyunu koyabilirsiniz. Servis yaparken çekilmiş ceviz ve nar taneleri ile süsleyin.



