



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

Vedat Başaran

½ kg. toz şeker
1 adet nar
50 gr. nohut
50 gr. kuru fasulye
200 gr. aşurelik buğday
12 adet kuru kayısı
7 adet kuru incir
50 gr. iç ceviz
100 gr. iç fıındık
50 gr. çamfıstığı
100 gr. iç badem
50 gr. kuşüzümü
3 adet karanfil
1 adet çubuk tarçın

Buğday, kuru fasulye ve nohutu akşamdan ıslayıp, yumuşamaya bırakın. Kuş- üzümünü ıslayın. Kuru incirlerin üçünü iri parçalar halinde doğrayın. Kayısların dördünü saklayıp, diğerlerini iri parçalara bölün. Cevizleri de iri iri ufalayın.

Akşamdan ısladığınız buğday, nohut ve kuru fasulyeleri ve yeterince suda beklettiğiniz kuşüzümlerini süzüp sudan geçirin. Nohut, kuru fasulye ve buğdayı ayrı ayrı tencerele koyun. Nohut ve kuru fasulyeleri üstlerini örtecek kadar, buğdayı da 1 litre soğuk su koyarak orta ateşte pişirin.

Pişen fasulye ve nohutları soğuk sudan geçirip pişmekte olan buğdaya katın. Biraz karıştırıp fıındık, soyulmuş iç badem, çamfıstığı ve cevizlerin yarısını ilave edip karıştırmaya devam edin. Arzu ederseniz karanfil de katıp, toz şekeri karıştırarak yedirin. Kuru incir ve kayısı parçalarını da ilave edip kuşüzümü ve bir adet kabuk tarçın kattıktan sonra karıştırarak biraz daha pişirip, tencereyi ateşten alın.

Aşureyi kaselere taksim edip, soğuduktan sonra kalan incir ve kayısları ince ince kesin. Fıındık, badem, çam fıstığı, nar taneleri ve iç cevizlerle birlikte üstlerini süsleyerek servis yapın.