



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

1 kilo aşurelik buğday
2 kilo şeker
500 gr kuru kayısı
500 gr kuru incir
500 gr sarı üzüm
2 su bardağı nohut
2 su bardağı kuru fasulye
2 yemek kaşığı gül suyu
10 tane karanfil
Üzeri için:
100 gr ceviz
250 gr fındık
1 adet nar
Tarçın
Çam fıstığı
100 gr kuş üzümü

İlk olarak buğdayı, nohutu ve kuru fasulyeyi akşamdan ıslatıyoruz. Ertesi gün ıslattığımız malzemeleri ayrı ayrı pişiriyoruz. Daha sonra buğdayın içine nohut ve kuru fasulyeyi de katıp kaynatıyoruz. Diğer tarafta kayısı ve inciri küp küp doğrayalım ve bir kaptaki sarı üzümlerle birlikte ıslatalım. (1-2 saat kadar) Sonra kayısıyı inciri ve sarı üzümü de bir tencerede yumuşayana kadar haşlayalım ve buğdaylı tencerenin içerisine boşalt. 2 yemek kaşığı gül suyunu karışıma kat. Küçük bir tencerede 10 adet karanfilli 1 su bardağı su ile kaynat ve bu suya karışımın içine dökelim. Bunların hepsini büyük tencerede 15 dk kaynaya kadar pişir kaynayıncaya şekeri de üzerine ekle ve 15 dakika kadar daha karıştırarak kaynat. Aşuremiz hazır sıra geldi süslemesine kaselere aldığımız aşureyi hafif soğuyana kadar bekletelim ve üzerine ilk olarak tarçın dökelim sonra bir kısım fındığı robottan geçirelim ve ortasına çekilmiş fındık koyalım. Daha sonra bütün fındık ve ceviz koyalım çam fıstığı ve kuş üzümü serpiştirelim. En son da narlarını koyalım ve aşuremiz hazır.

