AŞURE

Aynur Avcı

500 g aşurelik buğday
½ çay bardağı pirinç
1 su bardağı nohut
1 su bardağı kuru fasulye
200 g kuru kayısı
200 g kuru üzüm
1 su bardağı fındık
3 lt su
2 su bardağı süt
4 su bardağı toz şeker
Çeyrek çay kaşığı tuz
Çeyrek çay kaşığı karabiber
Yarım çay bardağı karanfil suyu (1 tatlı kaşığı karanfili kaynatıp sunuyu alın)
Üzeri için:
25 g fındık
25 g kuş üzümü
100 g ceviz
1 adet nar
Tarçın

Nohut ve fasulyeyi ayrı ayrı haşlayın. Buğdayı yıkayıp tencereye alın üzerine kaynar su ekleyip 10 dk kaynatın. Çıkan sarı suyu süzün. Aynı işlemi bir kez daha yapın ve suyunu süzün. Daha sonra kaynar su ekleyip 50 dk kadar buğdayı kaynatın (Dilerseniz akşamdan iki kez kaynatıp suyunu süzerek daha sonra sıcak suda sabaha kadar bekletebilirsiniz. Akşamdan ıslatırsanız 15 dk kaynatmak yeterli olacaktır). Yumuşayan buğdaya pişmiş nohut, fasulye, küçük doğranmış kayısı, kuru üzüm, yıkanmış pirinç 15 dk kadar kaynatın. Sıcak süt, şeker, tuz, karabiber, fındık, karanfil suyu ekleyerek 15 dk daha kaynatın. Tek tek cam kâselere bölüştürün. Aşure kâselerde soğumaya yüz tutunca üzerini fındık, ceviz, fıstık, kuş üzümü, kuru üzüm ve nar taneleri ile süsleyebilirsiniz. Not: Aşure pişirirken toplamda 3lt kadar su kullandım. Yanınızda sürekli kaynar su bulundurun gerektiğinde ilave edebilmek için önemli. Aşurenin kıvamına göre su ekleyebilirsiniz. Şeker miktarını damak tadınıza göre ayarlayabilirsiniz. 4 su bardağı bizim aile için ideal oldu. Siz az şekerli seviyorsanız 3 bardak kadar ekleyip tadını kontrol ettikten sonra gerekli gördüğünüz miktarda ilave edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:118527 • adı:Aşure • gönderen:parametre • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:46