AŞURE

1 su bardağı nohut
2 su bardağı buğday
1 su bardağı kuru fasulye
1 çay bardağı pirinç
1 su bardağı ufak doğranmış kayısı
½ su bardağı kuş üzümü
1 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
2 adet portakalın rendesi
1 kilo toz şeker
1 su bardağı dövülmüş fındık
½ su bardağı dövülmüş ceviz
½ su bardağı nar
2 yemek kaşığı tarçın
2 yemek kaşığı Hindistan cevizi
1 su bardağı kayısı
½ su bardağı kuru üzüm
2 yemek kaşığı karanfil

Buğday, nohut ve fasulyeyi akşamdan ayrı ayrı tencerelere koyun, üzerlerini geçecek kadar su ekledikten sonra bir taşım kaynatın. Sabaha kadar ağızları kapalı bir şekilde bekletin.
Sabahleyin tencereleri ocağa koyup, kısık ateşte arada bir karıştırarak buğdaylar iyice ezilinceye, nohut ve fasulyeleri ise yumuşayıncaya kadar pişirin. Tencerede su azaldıkça sıcak su ilave edin. Buğdaylar iyice yumuşadıktan sonra yıkanmış pirinci ilave edip pişirmeye devam edin.
Hepsi iyice pişince nohut ve kuru fasulyeyi, buğday tenceresine ekleyin. 10-15 dakika daha kısık ateşte kaynattıktan sonra çekirdeksiz üzümü, kuş üzümünü, rendelenmiş portakal kabuklarını, sonra da kayısıları ekleyin. 20 dakika daha bu şekilde pişirdikten sonra toz şekeri ilave edin. 2-3 dakika daha kaynatıp ocağın altını kapatın. Eğer çok katı olduysa içine sıcak su ekleyin, sulu olursa bir süre daha kaynatın.
Aşure istediğiniz kıvama gelince biraz ılınmasını bekleyip kaselere paylaştırın. Aşureler iyice soğuyunca da fındık, ceviz, nar, tarçın, hindistancevizi, kuru üzüm ve karanfille süsleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:126522 • adı:Aşure • gönderen:gezen • indirme tarihi:19.05.2024 - 15:15