



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

<https://yemek.name>

2 Türk kahvesi fincanı buğday
1 Türk kahvesi fincanı nohut
1 Türk kahvesi fincanı kuru fasulye
1 Türk kahvesi fincanı pirinç
1 yemek kaşığı kırmızı mercimek
1 yemek kaşığı bulgur
2,5 su bardağı şeker
3 yemek kaşığı mısır konservesi
4-5 adet kuru kayısı
4-5 adet kuru incir
2 yemek kaşığı kuru üzüm
1 yemek kaşığı hindistan cevizi
1 adet kabuk tarçın
4-5 adet karanfil
1 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi
1/2 çay kaşığı tuz
Muskat cevizi
Üzeri için:
1 tatlı kaşığı sıvıyağ
Fındık
Yer fıstığı
Ceviz
Badem
Dolmalık fıstık
Kuş üzümü
Nar
Toz tarçın

Bir gece önce:

Buğday iyice yıkanıp bir taşım kaynatılır.

Daha sonra da kaynatma suyunda gece boyunca bekletilir. Su az gelirse eklenir.

Nohut yıkanıp tuzlu suda ıslatılır.

Kuru fasulye ıslatılır.

Kayıslar yıkanıp ıslatılır.

İncir yıkanıp ıslatılır.

Üzüm yıkanıp, sapları temizlenip ıslatılır.

Pişirme Günü:

Nohut haşlanıp bir kaba alınır.

Kuru fasulye haşlanıp başka bir kaba alınır.

Aşureyi pişireceğiniz kabin içinde buğday iyice yumuşayınca kadar haşlanır.

Buğday yumuşayınca nohut eklenir. Bir taşım kaynatılır.

Kuru fasulye ilave edilip, kaynatmaya devam edilir. (Bu üç bakliyat iyice haşlanmalıdır yoksa şeker konulunca sertleşir.)

Bu arada pirinç ve kırmızı mercimek bir arada yıkanıp, haşlanır.

Haşlananlar büyük tencereye eklenir.

Bulgur haşlanıp aşure tenceresine eklenir.

Şeker eklenir. (Şeker oranı isteğe göre değişir. Mutlaka tadına bakmak gerek. En önemli nokta şekerli seviyorsanız çok ama çok tatlı olması gerekir. Çünkü soğurken şekeri çekiyor ve tadı azalıyor. Size kararında gelen şeker soğuduğunda uçup gitmiş oluyor.)

Kayıslar doğranıp, bir taşım haşlanır. Suyu süzülüp aşureye katılır.

İncirler doğranıp, haşlanıp, suyu süzülüp tencereye eklenir.

Aşure tenceresine üzüm, hindistancevizi, kabuk tarçın, karanfil, portakal kabuğu, muskat cevizi rendesi eklenip bir taşım daha kaynatılır.

Ocak kapatılıp, çubuk tarçın içinden çıkartılır.

Aşure kaplara dağıtılır. (Süsleme işlemi aşure soğuduktan sonra yapılmalıdır. Yoksa süsleme malzemesi çöker.)

Yer fıstığı, fındık, badem ve dolmalık fıstık teflon tavada sıvıyağ ile kavrulur.

Aşurelerin üzerine önce tarçın serpilir.

Sonra temizlenen nar taneleri, kavrulmuş çerezler ve kuş üzümü konulur.



© lezzetler.com tarif no:129970 • adı:Aşure • gönderen:leylifer • indirme tarihi:01.04.2025 - 04:37