



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

<https://yetkingida.com.tr>

500 g Yetkin Aşurelik Buğday (3 su bardağı)
Yarım çay bardağı Yetkin Pirinç
1 su bardağı Yetkin Nohut
1 su bardağı Yetkin 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, suyunu aldım)
Üzeri için:
25 g fındık
25 g kuş üzümü
100 g ceviz
1 adet nar
Tarçın

Yetkin nohut ve Yetkin kuru fasulyeyi ayrı ayrı haşlayın. Yetkin buğdayı yıkayıp, tencereye alın üzerine kaynar su ekleyip 10dk kaynatın. Çıkan sarı suyu süzün. Aynı işlemi bir kez daha yapın ve suyunu süzün.

Daha sonra kaynar su ekleyip 50dk kadar Yetkin Buğdayı kaynatın. (Dilerseniz akşamdan iki kez kaynatıp suyunu süzerek daha sonra sıcak suda sabaha kadar bekletebilirsiniz. Akşamdan ısıtırsanız 15dk kaynatmak yeterli olacaktır.). Yumuşayan buğdaya pişmiş Yetkin nohut, fasulye, küçük doğranmış kayısı, kuru üzüm, yıkanmış Yetkin pirinç 15dk kadar kaynatın. Sıcak süt, şeker, tuz, karabiber, fındık, karanfil suyu ekleyerek 15dk 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. Aşure pişirirken toplamda 3lt kadar su kullandım.

Yanınızda sürekli kaynar su bulundurun, gerektiğinde ilave edebilmek için önemli. Aşurenin kıvamına göre su ekleyebilirsiniz.



