



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

2 su bardağı aşurelik buğday
2,5 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı kuru fasulye
Yarım su bardağı nohut
Yarım su bardağı sarı üzüm
5-6 adet kuru kayısı
8-10 bardak kaynamış su
Süslemek için:
Nar içi
Badem
Fındık
Kuş üzümü
Ceviz

Bir gece önceden buğdayı iyice yıkayıp bir taşım kaynatın. Üstündeki köpüğünü alıp, kaynamış suyun içinde bir gece bekletin. Nohutu ve kuru fasulyeyi de ayrı kaplarda su içinde bekletin. Kayısı, incir, sarı üzüm ve kuru üzümleri ayrı kaplar içinde ıslatıp bekletin.

Pişirme günü nohudu, kuru fasulyeyi ve buğdayı ayrı kaplarda haşlayın. Kayısı ve inciri kesip, üzümü de ayrı kaplarda bir taşım kaynatarak haşlayın. Nohut ve kuru fasulyeyi kaynattıktan sonra kabuklarını çıkarın. Buğday yumuşayınca nohudu ve kuru fasulyeyi ekleyip, hepsini pişireceğiniz büyüklükte bir tencereye alın.

8-10 bardak kaynamış suyu, üstünü yaklaşık 3-4 parmak geçecek şekilde buğdaya ekleyin ve kısık ateşte 30-45 dakika arası pişirin. Yıkamış ve haşlanmış kuru meyvelerin suyunu süzüp keserek aşurenin içine atın.

Şekeri eklemeyen önce tadına bakın, istediğiniz miktarda ekleyin. Tercihen 2,5 su bardağı toz şekeri karıştırarak iyice yedirin. Şeker tamamen eriyince ve aşurenin kıvamı koyulaşınca ateşten alın.

Aşureyi ılınınca kaselere paylaşın. Dibine çökmemesi için soğuyunca süsleyin. Aşurelerin üstüne önce tarçın serpin, sonra fındık, tuzsuz badem, ceviz, dolmalık fıstık, temizlenen nar taneleri ve kuş üzümünü ekleyin.

