



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

4 su bardağı dövme buğday
2 su bardağı kuru fasulye
3 su bardağı nohut
Yarım çay bardağı kalın bulgur
Yarım çay bardağı pirinç
4 su bardağı şeker
1 su bardağı kara üzüm
1 su bardağı sarı üzüm
1,5 su bardağı kuru incir
10 adet hurma
1,5 su bardağı kuru kayısı
1 su bardağı Antep fıstık içi
1,5 su bardağı çiğ badem
1 adet soyulmuş portakal kabuğu
1 su bardağı ılık süt
2 paket vanilya
Üzeri için:
1 su bardağı fındık
Yarım çay bardağı çam fıstığı
Yarım çay bardağı kuş üzümü
1 adet nar
Tarçın
Toz antepfıstığı

Geceden buğdaylara, üstünü geçecek kadar su ekleyin ve 15 dakika kadar kaynatın.

Daha sonra buğdayların güzelce şişmesi için suyun içinde sabaha kadar bekletin.

Aynı gece, aynı işlemi nohut ve kuru fasulyelere de uygulayın.

Ertesi gün hazırlanan buğdayları aşure tenceresine alın.

Üzerine pirinci, bulguru, nohudu ve kuru fasulyeyi ekleyin.

Daha sonra tencereye baklagillerin üzerini geçecek kadar su ilave edin ve yarım saat kadar pişmeye bırakın.

Diğer yanda küp küp doğradığınız kuru incir, kuru kayısı, hurma, sarı üzüm, siyah üzüm, çiğ badem ve portakalı sırayla ayrı ayrı haşlayın.

Aşurenin güzel bir renge sahip olması için haşlanan çiğ bademlerin kabuklarını soyun.

Portakalın aşureye acı bir tat vermemesi içinse haşlarken suyunu en az üç kez değiştirin.

Pişen aşureye ılık sütü ilave ettikten sonra vanilyayı da ekleyerek karıştırmaya devam edin.

Aşurenizin kesilmemesi için sütü ılık kullanmaya dikkat edin.

Son olarak damak tadınıza uygun oranda şekeri de katıp, aşureyi 10 dakika kadar daha karıştırarak pişirin ve kıvamını aldığında altını kapatın. Lezzeti açısından şekerin en son eklenmesi önemli.

Kaselere böldüğünüz aşurenin üzerine zevkinize göre önceden kavrulmuş fındık, tarçın, antepfıstığı, kuş üzümü, çam fıstığı ve narı da ekleyip servise hazır hale getirebilirsiniz.

