AŞURE

Emine Beder

1,5 Su bardağı Aşurelik Buğday
1/2 Su bardağı Nohut
1/2 Su bardağı Kuru Fasulye
1/2 Su bardağı Kuru üzüm
8 Adet Kuru İncir
1 Orta Boy Havuç
13 Adet Kuru Kayısı
1 Su bardağı Fındık
2 Su bardağı Şeker
2 Yemek Kaşığı Nişasta
1 Adet Portakal Kabuğu Rendesi
1 Su bardağı Yer Fıstığı
1 Tutam Tarçın
1 Miktar Gül Suyu
1 Tutam Nar Taneleri
2 Orta Boy Elma
1 Orta Boy Portakal
1 Adet Portakal Kabuğu

Bir gün önce ıslatılan nohut ve fasulyelerin ıslatma sularını süzüp basınçlı bir tencerede üzerlerini 2 parmak aşaçak kadar soğuk su ilave ederek ayrı ayrı haşlayalım
Buğdayları basınçlı bir tencerede üzerini 4 parmak aşacak kadar sıcak su ile iyice yumuşayana dek haşlayalım
Buğdayı, nohutu ve fasulyeleri birkaç su yıkayıp suyunu süzelim
Aşurelik buğdayı kaynar su ile akşamdan ıslatalım
Ayrı kaplarda nohut ve kurufasulyeyi de soğuk su ile akşamdan ıslatalım
Haşlanan buğday, nohut ve fasulyeleri bir tencereye alalım
Üzerlerine yetecek sıcak su ilave edelim (Bakliyatlara piştikten sonra soğuk su ilave ederseniz çok zor pişer)
İçine şekeri, tavla zarı iriliğinde doğranmış portakal kabuğunu, havucu, kayısı ve kuru üzümü ilave ederek ağır ateşte aşure özleşip kıvamlanana dek arada bir karıştırarak kaynatalım (Bu arada suyu veya şekeri az gelirse azar azar sıcak su ve şeker ilave edelim)
Aşureyi ateşten almadan 5 dk önce 1-2 çorba kaşığı nişastayı 1/2 su bardağı su ile ezerek ilave edelim
Elmayı ve portakalı soyup küçük küpler halinde doğrayarak küçük doğranmış incirleri ilave edelim
Aşureyi sürekli karıştırarak bir taşım daha kaynatıp ateşten alalım
İçine fıstıkları ilave ederek aşureyi kâselere boşaltalım
Üzerine fındık, tarçın, nar taneleri serpip arzuya göre gül suyu gezdirerek soğuk veya sıcak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:146762 • adı:Aşure • gönderen:Al Pay • indirme tarihi:24.04.2024 - 02:25