



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

<https://www.sabah.com.tr>

500 gr buğday
4 su bardağı toz şeker
2 su bardağı kuru fasulye
1 su bardağı nohut
½ su bardağı pirinç
4 su bardağı sıcak süt
3 litre sıcak su
1 su bardağı kırılmış fındık
1 çay bardağı kuru kayısı
1 çay bardağı kuru incir
1 çay bardağı kuru üzüm
¼ çay bardağı karanfil
Gül suyu
Üzeri için:
2 adet nar
10 kuru kayısı
1 paket hindistan cevizi
3 yemek kaşığı ceviz
Yarım su bardağı fındık

Pirinç, fasulye ve buğdayı ayrı kaplarda suda bekletin. Nohutu 1 tatlı kaşığı şeker ilave ettiğiniz farklı bir kaptaki bekletin.

Karanfili birkaç kez suda bekletin ve kara suyunu süzün.

Buğdayı yıkayın ve kaynar su dolu tencerede haşlayın. Ardından suyunu süzüp tekrar yıkayın.

Ayrı bir tencerede kuru fasulyeyi haşlayın.

Buğdayı 3 litre su dolu tencereye alın. Pişmiş nohut ve pişmiş fasulyeyi de tencereye ekleyin. Haşlanmaya bırakın.

Malzemeler yumuşadıktan sonra yıkanmış pirinç, ince doğranmış kuru kayısı, kuru üzüm ve ince doğranmış kuru inciri tencereye alın.

Sıcak süt ve şekeri ekleyip şeker eriyene kadar karıştırın. Ardından karanfil, gül suyu ve kırılmış fındığı ekleyip pişmeye bırakın.

Pişmiş aşureyi sunum kaselere alın ve soğumaya bırakın.

Aşurenin ilk sıcaklığı çıktıktan sonra dilediğiniz gibi süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:148695 • adı:Aşure • gönderen:şans eseri • indirme tarihi:07.04.2025 - 09:57