



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE

500 gram aşurelik buğday
3 litre su
100 gram nohut
100 gram kuru fasulye
100 gram kuru incir
100 gram kuru kayısı
800 gram şeker
3 diş karanfil
Süslemek için:
150 gram fındık
150 gram ceviz
100 gram kuş üzümü
100 gram nar tanesi
10 gram tarçın

Buğday, nohut ve kuru fasulyeyi bir gece önceden ayrı ayrı suda bekletin.

Buğdayı 3 litre suya ekleyerek boza kıvamı alacak şekilde ve iyice yumuşayıp dağılana kadar haşlayın.

Gerekirse su eklenerek kıvamı tutturun.

Nohut ve kuru fasulyeyi ayrı ayrı haşlayıp iyice pişirin. Kabukları çıkarsa ayırın ve atın.

Kuru kayısı ve kuru inciri küp küp doğrayın.

Ayrı ayrı 5'er dakika haşlayıp süzün. Haşlama suyu aşurenin rengini koyulaştıracığından tencereye eklemeyin.

Bu noktaya kadar haşladığınız malzemeleri birleştirip pişirin.

Karanfil ekleyin.

Koyuluğu boza kıvamına gelene kadar su ekleyin.

Son olarak, şeker ekleyin ve karıştırarak pişirin. Şeker eklendikten sonra uzun süre pişirmek nohut ve kuru fasulye gibi malzemelerin sertleşmesine neden olur. Bu nedenle şekeri en son ekleyin.

Tanelerin dibe çökmemesi için aşureyi kaselere doldurmadan önce ılınmasını bekleyin.

Ilık aşureyi kaselere koyup üzerini süsleyerek servis edin.

